



Im neu rezeptierten Zimtgebäck aus dem Kochbuch von Elisabeth Fülcher wählen wir den Kassiazimt für eine herbe Note (11/2017)

RONDS À LA CANNELLE

Rezepte entwickeln sich manchmal auch durch Missverständnisse bei der Zubereitung.

Meistens prüfen wir die Speisen mit dem Geschmacksinn und dem Geruchssinn. Während dem Kochprozess können wir jedoch auch mit den Ohren überprüfen, ob Wasser blubbernd kocht, das Fleisch im heißen Öl brutzelnd brät, die Mandeln im flüssigen Zucker krachend rösten, Kichererbsen im kalten Wasser räusperrnd quellen. Auch unser Backrezept «Ronds à la Cannelle» beschreibt, dass Butter und Zucker so lange gerührt werden sollen, bis die Zuckerkristalle nicht mehr knirschen. Die Zuckerkristalle sollen sich während dem Rührprozess mit der Butteremulsion auflösen, damit der Teig homogen und cremig wird. Soweit die Theorie.

In der Kochschule vermitteln wir Kochhandwerk und dazu gehören auch solche Regeln. Im guten Fall stammen diese aus eigener Erfahrung, manchmal sind es auch übernommene Traditionen. Auf Grund eines Missverständnisses landen an einem Tag in der Kochschule alle sieben Zutaten für das Zimtgebäck gleichzeitig in der Schüssel und wurden kurz zu einem Teig vermischt. Überrascht hat uns, dass die Zimtringe auch in dieser fehlerhaften Zubereitung

Für ca. 25 Ringe zu 6 cm Durchmesser
70 g Butter, weich
70 – 80 g Rohucker (Mascobado)
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl
8 g Zimtkassia / Chinazimt
1 EL Milch
2 Prisen Salz

Weiche Butter, Zucker, Mandeln, Mehl, Zimt, Milch und Salz in eine Schüssel geben. Nur solange verrühren, bis ein Teigballen entsteht. Den Teig zwischen zwei Backpapieren mit 2-3 mm dicken Teighölzern auswallen. Die Teigplatte ca. 20 Min. kühl stellen. Rondellen ausstechen, mit dem Metallspachtel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem kleinen runden Ausstechförmchen ein Loch in die Rondellen stechen. Vor dem Backen nochmals kühl stellen. Mit 180°C Ober- und Unterhitze in der Mitte des Ofens 8 – 10 Minuten backen.

tadellos gelungen sind. Wenn wir Rezepte entwickeln, können auch solche zufällig entdeckte Methoden ins neue Rezept einfließen.

Das Originalrezept Nr. 1549, das wir neu geschrieben haben, stammt aus dem Kochbuch von Elisabeth Füllscher. Den Mürbeteig haben wir zu einem Rührteig verändert, weniger Zucker und Butter verwendet als früher und die Backzeit um die Hälfte reduziert. Anstelle vom rezeptierten Ceylonzimt streuen wir jetzt vom Chinesischen Kassiazimt in den Teig.



Die Cassia hat ein ganz anderes Aroma-Profil als der Zimt aus Ceylon – ein Bäumchen im Botanischen Garten Dresden (Oktober 2010).

Chinesischer Zimt oder Zimtkassie

Bei der Zimtkassie, die vor allem in China angebaut wird, werden die äusseren Korkschichten nur unvollständig oder gar nicht entfernt, weshalb das Gewürz nicht in Stangenform, sondern in groben Stücken auf den Markt gelangt. Laut Thomas Vierich und Thomas Vilgis («Aroma», Kapitel Zimt) unterscheidet sich der Chinesische Zimt von dem echten Ceylon-Zimt chemisch vor allem durch seinen weit höheren Gehalt an Cumarin: «Dieser sekundäre Pflanzenstoff ist für heuartige, herbe Aromen verantwortlich und kommt auch im Waldmeister und in der Tonkabohne vor. In grösseren Mengen führt er zu Übelkeit und Erbrechen, weshalb der Genuss von Cassia-Zimt nicht übertrieben werden sollte. Die unbedenkliche Tagesdosis von Cumarin wurde 2006 auf 0,1 mg/kg Körpergewicht festgelegt.» Die Zimtkassie zählt allerdings auch zu den 50 wichtigsten Gewürzen der Chinesischen Medizin.

Bei der Kassie ist das süss-warme Aroma etwas weniger strahlend als beim Ceylon-Zimt. Im Gegenzug kommt eine erdige, baumige, herbe Note dazu – weshalb sie besonders gut zu Fleischgerichten passt.



Der Chinesische Zimt (Zimtkassie) kann als ein eigenständiges Gewürz angesehen werden und eignet sich mit seinen etwas herberen Noten besonders gut für das Aromatisieren von Fleischspeisen und Suppen.



Zimtblüten oder Kassiaknospen bei «Maruti», einem Gewürzgrossisten an der Samuel Street in Mumbai (November 2010).