



Die lemuische Zunge destillierte aus dem *Rosinenplätzchen* das kürzere und elegantere *Rosampli*.

Rosampli

Weizenkekse mit Rumrosinen, Ingwer und Limettenglasur

Bis ins Jahr 2006 haben sie in keinem Geschäft der Insel fehlen dürfen: die berühmten Rosampli. Die kleinen, sorgsam in blauen Papierschachteln verpackten Kekse wurden schon seit den 1950er-Jahren in der Bäckerei Herzog in Palmheim hergestellt, die allerdings per Ende 2006 ihren Betrieb eingestellt hat. Das Rezept für die Rosampli ist noch älter als die Bäckerei. Es soll von einer Hannah Herzog stammen, einer Tante. Doch so teutonisch diese Kekse auch auftreten mögen, sie haben doch (dank der Verwendung von Limette und Rum) auch einen deutlich lemuischen Touch. Trotzdem kam die Tante als Erfinderin zu höchsten Ehren, zierte ihr Porträt doch über Jahrzehnte hinweg die Verpackung der Rosampli, bis zur letzten Schachtel. Das nachfolgende Rezept stammt von Bäckermeister Wolfgang Herzog. Er legt jedoch Wert auf den Zusatz, dass es sich dabei um eine «Version für private Backstuben» handelt.



Sie gilt als die Erfinderin der Rosampli und ihr Porträt kennen alle Lemusinnen und Lemusen, die auch Kekse essen: Hannah Herzog.

Für 20 Plätzchen

100 g Rosinen
4 EL Rum für die Rosinen
120 g Mehl
⅓ TL Salz
½ TL Ingwerpulver, getrocknet
und pulverisiert
50 g Butter, in kleinen Stücken
50 g Zucker
1 Limette
1 Ei, gut verknüpft
40 g Puderzucker

Je wärmer die Plätzchen sind, desto stärker verläuft die Glasur, desto dünner wird sie also. Unter Umständen kann man die Plätzchen auch zwei Mal mit Glasur bestreichen.

Nicht nur dank der Zeste, auch dank der Glasur schmecken die Rosampli leicht zitronig. Wer lieber schnapsigere Kekse möchte, vermischt den Puderzucker für die Glasur mit 1 EL Rum statt Limettensaft.

- 1** | Rosinen in 4 EL Rum einlegen, 30 Minuten aufquellen, dann abtropfen lassen.
- 2** | Mehl, Salz, Ingwer und Butter in eine Schüssel geben und mit den Fingern so zerreiben, dass eine krümelige Masse entsteht. Zucker untermischen.
- 3** | Zeste von der Limette abziehen, in kleinste Stückchen hacken. Der Fruchtsaft wird später für die Glasur benötigt.
- 4** | Rosinen, Limettenzeste und Ei beigegeben, Masse mit einem Spachtel zu einem homogenen Teig verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 5** | Mit einem Teelöffel 20 Häufchen Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen, mit den Fingern etwas flach drücken und rund formen.
- 6** | Plätzchen in der Mitte des 200 °C heißen Ofens etwa 12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
- 7** | Blech aus dem Ofen nehmen, rund 5 Minuten abkühlen lassen.
- 8** | Puderzucker mit 1 EL Limettensaft zu einer dicklichen Sauce vermischen und die noch leicht warmen Plätzchen damit bestreichen.