



Biernüsse

Denmark - 14 Dec 10

Die Biernuss ist ein kleines Plätzchen, das traditionell im Gebiet von Odden in Dänemark gebacken wird. Die Rezepte, die seit Jahrhunderten in den Familien des Dorfes überliefert werden, sind verschieden, und zum Terra Madre Day hat das Convivium 16 Varianten auffinden können! So war der Terra Madre Day der Anlass, dieses uralte Rezept zu feiern.

Historisch war die Ølnødder ein Arme-Leute-Gebäck. Der Teig wurde in einem Baumwollbeutel aufbewahrt, der in einem feuchten Raum an die Decke gehängt wurde, damit er weich blieb und gleichzeitig vor Mäusen sicher war. Man bereitete üblicherweise große Mengen davon zu, weil es sich lange hielt.

Zutaten:

7,5 kg Weizen- und Roggenmehl
2 kg Sirup (zur Hälfte hell und zur Hälfte dunkel)
1,5 kg brauner Zucker
4 Flaschen Malzbier
3 Flaschen Porter oder Stout
Kardamom
Ingwer

Alle Zutaten gut vermengen, und zwar zunächst die trockensten, dann nach und nach die Flüssigkeiten einarbeiten. Wenn der Teig fertig ist, 2 cm dicke „Würste“ daraus rollen. In Stücke mit 1,5 bis 2 cm Länge schneiden und bei 200°C im Ofen 10-15 Minuten lang backen.