

So wird süßer Teig lebendig

Gebildgebäck zum Osterbrunch macht Eindruck. Bäckermeister Klaus Moschen fertigt die süßen Tierchen an und hat Redakteurin Nicole Greiderer gezeigt, wie Hase und Henne gelingen.

Das Einfache probieren wir zuerst: Das ist der Hase“, begrüßt mich Klaus Moschen in seiner gleichnamigen Backstube und legt gleich los mit dem Crashkurs. Zunächst muss der Brioche-Teig zu einer langen Schlange gerollt werden. Ich starre auf den unförmigen Klotz vor mir und weiß gar nicht, wie ich das anstellen soll, ohne lauter Risse und Falten in den Teig zu bekommen. „Denn sonst“, erklärt „Meister“ Klaus, „wird die Oberfläche nach dem Backen nicht schön glatt.“ Damit das nicht passiert, formt der Bäckermeister den Klumpen zu einer aalglatten Kugel. Meine Version ist zumindest annähernd rund. Das ist ohne

hin nicht so wichtig, denn jetzt wird die Kugel platt gedrückt und dann der obere und der untere Rand zur Mitte gebracht. „Du kannst ihn schon ordentlich rein-drücken“, macht es Klaus vor, bevor er sein Teigstück umdreht, sodass die glatte Seite oben liegt.

Mit drei Messerschnitten wird der Teig zum „Haserl“

Jetzt wird gerollt: „Von innen nach außen!“ Der Teigstrang wird schnell länger, die Enden sollen schmaler sein als die Mitte. „Jetzt biegest du die eine Seite nach oben und die andere nach unten“, zeigt der Profi vor. „Das werden die Ohren und das die Hinterbeine“, erläutert er, während er das Ge-



bilde platt drückt. Langsam nimmt der Hase Form an. Ein kleiner Schnitt mit dem Messer trennt Kopf und Vorderbeine, mit einer Kerbe auf der anderen Seite entsteht das Schwänzchen. Zum Schluss schneide ich die Ohren auseinander und lege sie übereinander.

Mittlerweile bereue ich meine Kleiderwahl: Die Backstube ginge ohne weiteres als milde Sauna durch. „Das Huhn wird schwieriger“, reißt mich Klaus in dem Moment aus meinem Selbstmitleid und teilt seinen Teigklumpen in drei gleich große Teile und ein Reststück. Wir rollen drei Stränge aus. Eine Seite wird dick, die andere viel dünner. An dem Ende drücken wir die Stränge zusammen und flechten einen Zopf. „Nicht zu fest ziehen“, rät Klaus, „sonst wird er zu lang.“

Das Ende des Zopfs bleibt offen. Noch bin ich ein bisschen ratlos, wie das eine Henne werden soll – bis Klaus das Gebilde S-förmig auf die Arbeitsfläche legt. Der schmale Anfang ist der Kopf, die losen Enden werden eingeschnitten und bilden die Schwanzfedern. „Und aus dem kleinen Rest werden die Beine“, erklärt Klaus. Er zieht die dünne Schlange durch die unterste Schlaufe des Zopfs und biegt die Enden um.

Rosinen und Hagelzucker für den finalen Schliff

Jetzt zum Feinschliff: In die Mulde für das Auge stecke ich ein paar zusammengedrückte Rosinen. Dann bestreiche ich Hase und Huhn mit Ei – „für die Farbe“ – und beschließe, über den Hasen Hagelzucker zu streuen. 15 Minuten später kann ich mein Gebildebrot aus dem Ofen ziehen. Auch wenn das lange nicht so schön ist wie vom Bäckermeister – schmecken tut es allemal. Und stolz bin ich!

Bäckermeister Klaus Moschen und Redakteurin Nicole Greiderer mit dem österlichen Gebildgebäck.



Fotos: Christof Birbaumer



Für die Henne wird ein Zopf geflochten. Damit der nicht zu lang wird, nicht zu fest ziehen!



Für prächtige Schwanzfedern werden die drei Zopfenden eingeschnitten.



Ein langer Schnitt – und schon hat der Hase seine Löffel.



Mit so einer Bürste geht das Bestreichen mit Ei schnell von der Hand.

Die Hitze aus dem Herd ist kaum erträglich – zumindest für den Laien. Klaus Moschen hingegen kann die Bleche ohne Topflappen anfassen und verzieht dabei keine Mine.

