

FLEDERMAUSGUETZLI FINDEN SICH AN WEIHNACHTEN UNTER STERNEN, MONDEN UND HERZEN

Es gibt unzählige Guezli-Rezepte für das Fledermausförmli, man muss jedoch darauf achten, dass der Teig nicht fest aufgeht, da sonst die Fledermauskonturen undeutlich werden.

Fledermaus-Mailänderli

125 g Butter schaumig rühren, 125 g Zucker und 1 Ei begeben und nochmals tüchtig rühren, abgeriebene Zitronenschale begeben, 250 g Mehl mit 1 Prise Salz sieben und vorsichtig unter die Masse mischen. Den Teig ca. 1 cm dick auswalen, Fledermäuse ausstechen, sorgfältig mit Eigelb bestreichen und auf gut befettetes Blech legen. In Mittelhitze ca. 20 Minuten gelbbraun backen.

Zimtfledermäuse

3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, 200 g Puderzucker dazusieben und 10 Minuten rühren. Eine kleine Tasse davon als Glasur beiseite stellen. 300 g fein geriebene Mandeln (ungeschält), 1 Eßlöffel Zimt und ½ Eßlöffel Zitronensaft beismischen, leicht zusammenkneten und etwas trocknen lassen. Immer nur wenig Teig auswalen, sofort Fledermäuse ausstechen und auf gut befettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Die Oberfläche exakt mit der Glasur bepinseln. In mäßiger Hitze ca. 20 Minuten backen, bis die Glasur leicht gelblich oder beige ist.

Fledermausbrunli

2-3 Eiweiß halbsteif schlagen, 200 g geriebene Mandeln, 200 g Zucker, 40 g süße und 40 g bittere, geriebene Schokolade und ½ Eßlöffel Kirsch daruntermischen. Den Teig in kleinen Portionen auf Grießzucker auswallen, Fledermäuse ausstechen und auf ein leicht befettetes, bemehltes Blech geben. Bei schwacher Mittelhitze 10 bis 15 Minuten backen.

Fledermaus-Lebkuchen am Christbaum oder als Päcklischmuck

500 g Mehl warm stellen. 125 dl Wasser zum Kochen bringen, 250 g Bienenhonig, 250 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Zimtpulver, je eine Prise Nelkenpulver und Muskatnuß begeben, umrühren und vom Herd nehmen. 50 g gehacktes Orangeat oder Zitronat zugeben und alles zusammen heiß über das Mehl schütten. Von Hand einen festen Teig daraus kneten, den man ½ Stunde an der Wärme ruhen läßt. Auf wenig Mehl ca. ½cm dick auswallen, Fledermäuse ausstechen, mit roher Milch bepinseln, mit einer Stricknadel ein Löchlein einstechen. Auf leicht befettetem, bemehltem Blech in Mittelhitze ca. 20 Minuten backen. Noch heiß mit aufgelöstem Gummi arabicum bepinseln und nach Belieben mit Spritzglasur, Schokoladeglasur, Zuckerperlen, Mandeln und Nüssen dekorieren.

FLEDERMÄUSE FLATTERN IN DIE KÜCHE

Sie finden hier ein paar Ideen zur Verwendung des Fledermausförmli zusammengestellt. Bestimmt fallen Ihnen noch unzählige Möglichkeiten für dieses Förmli ein. Wir hoffen, daß es Ihnen viel Freude bereitet und danken Ihnen dafür, daß sie mithelfen, Fledermäuse in weiten Bevölkerungskreisen zu einem Thema zu machen.



Es freut uns außerordentlich, wenn Sie uns Ihre Anregungen und Ideen in Form von einfachen Rezepten und Bastelanleitungen mitteilen oder uns eine Foto von Ihrem Werk, dem Fledermaus-Festisch oder von der Fledermaus-Party senden.

IDEE & TEXT: Stiftung zum Schutze unserer Fledermäuse in der Schweiz – SSF

Bezug in Deutschland und der übrigen EU:

BUND Naturschutzzentrum Westlicher Hegau
Erwin-Dietrich-Str. 3, D-78244 Göttmadingen
Telefon 07731/977105 - Fax 07731/977104
e-mail: info@all-about-bats.net
www.all-about-bats.net



Bei Notfällen und für weiterführende Fragen zum Fledermausschutz wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Naturschutzorganisation.

FLEDERMÄUSE SIND SALONFÄHIG GEWORDEN UND BILDEN DIE ATTRAKTION DER NÄCHSTEN PARTY

Die Käseplatte zieren aus Käsescheiben ausgestochene Fledermäuse und auf der Aufschnittplatte flattern Lyonerwurstfledermäuse herum. Zur Mahlzeit werden Blätterteigfledermäuse herumgereicht und neben dem Champagnerglas locken Fledermauscracker und Kinderpartyhäppchen in Form von Fledermäusen. An der Geburtstagsparty überraschen süße Fledermäuse und lassen Kinderaugen glänzen.

Fledermauscracker

200 g Mehl mit 3 Prisen Salz in eine Schüssel sieben, 100 g geschmolzene (höchstens handwarme) Butter, 1 Eigelb, 100 ml Milch und einige Tropfen Zitronensaft ins Mehl rühren und leicht mischen, bis der Teig gleichmäßig glatt ist. Den Teig an der Kälte ruhen lassen, bis er fest ist, dann ca. 2 mm dünn auswellen, mit einer Gabel dicht bestechen, Fledermäuse ausstechen und mit Eigelb exakt bestreichen. Mit Kümmel, Mohn, Paprika oder mit geriebenen Mandeln bestreuen. Auf gefettetem und bemehltem Blech in guter Hitze 10 bis 15 Minuten gelbbraun backen.

Fledermaus-Apérohäppchen

Aus Mettwurst, Tomatenpüree und Gewürzen eine Paste mischen, die farblich dunkler ist als

Fleischkäse. Toastscheiben damit bestreichen und diese dann entweder diagonal in zwei Dreiecke oder übers Kreuz in vier Quadrate zerschneiden. Aus Fleischkäsescheiben Fledermäuse ausstechen und die Brötchen damit belegen.

Sie können Ihrer Phantasie freien Lauf lassen, denn es gibt unzählige Möglichkeiten, diese Brötchen zu verändern. Die Fledermäuse können zum Beispiel auch aus Käsescheiben, Lyonerwurst oder anderen Aufschnittsorten ausgestochen werden. Die Toastscheiben kann man mit Salatblättern belegen oder mit Butter, Käse, Kräuterquark oder Mayonnaise bestreichen und den Fledermäusen mit Kapern oder Pinienkernscheibchen Äuglein aufsetzen. Anstelle von Toastbrot kann man Vollkornbrot, Pumpernickel oder große Cracker verwenden.

Fledermaus-Kinderpartyhäppchen

Toastbrottscheiben mit Nutella, Erdnussbutter oder Schokoladenaufstrich bestreichen und diagonal in zwei Dreiecke oder übers Kreuz in vier Quadrate zerschneiden. Eine helle, farbige Marzipanmasse dünn auswellen und Fledermäuse ausstechen. Fledermäuse auf die Brötchen legen und mit farbigen Zuckerperlen, Schokoladenstücklein, Weinbeeren oder Smarties lustig verzieren.

Anstelle von Toastscheiben kann man runde oder viereckige Butterkekse oder einen dünnen Tortenboden verwenden. Als Aufstrich eignet sich dann auch Schlagsahne, Vanille- oder Schokoladencreme oder jede Buttercreme.

Die gute Idee – vielseitige Fledermäuse aus Salzteig

Dekorieren Sie den Partytisch mit lustig bemalten Fledermäusen oder lassen Sie Salzteigfledermäuse mit Gästenamen versehen und hübschen Seidenbändchen geschmückt auf den Tellern oder Servietten flattern. Vielleicht wagen sie ein originelles Mitbringsel, „Danke für ihre Einladung“, „Herzliche Gratulation“, oder schenken ein Lederbändchen mit Fledermaus als Halskette. Gute Bastler können Salzteigfledermäuse sogar zu einem Fledermaus-Mobile zusammenfügen.

Und so wird der Teig gemacht:

500 g Mehl mit 500 g Tafelsalz vermischen, 250 ml Wasser beifügen, Teig gut zusammenkneten und vor der Weiterverarbeitung einen Tag in einem Plastiksack ruhen lassen. Auf genügend Mehl auswallen, Fledermäuse ausstechen, mit Holzstäbchen Strukturen nachzeichnen, aus Teigresten evtl. Augen formen und mit etwas Wasser aufkleben. Wenn man die Fledermäuse später aufhängen will, muss man jetzt mit einer Nadel ein Loch einstechen. Fledermäuse auf ein Kuchengitter legen und auf der Heizung oder in einem warmen Zimmer 3-4 Tage trocknen lassen, bis sie ganz weiß geworden sind.

Zum Bemalen und Beschriften der Fledermäuse Wasser oder Plakatfarben verwenden, die nach Belieben, wenn sie gut getrocknet sind, noch mit Seidenglanzlack überzogen werden können.