



Die Adventsmails 2024

der Klinikseelsorge Erlangen



4. Dezember 2024

Da steckt Liebe drin

Eines meiner Lieblings-Familienfotos zeigt meine damals 94-jährige Mutter beim Plätzchenbacken. Sie sitzt am Küchentisch, es ist kurz vor dem 1. Advent. Meine Schwester kann man im Hintergrund nur erahnen. In Koproduktion backten die beiden das Familien-Lieblingsgebäck: Florentiner.

Genauer gesagt geschah das meiste per Fernsteuerung: Meine Mutter konnte inzwischen kaum mehr etwas sehen – und darum machte den Großteil meine Schwester - auf Zuruf und liebevolle, aber bestimmte Anweisung.

Meiner Mutter war ganz klar: „Wenn es mit viel Liebe gebacken ist, dann muss es auch richtig süß sein“.

Meine Schwester war anderer Meinung: „Viel Liebe schmeckt man auch in der gesünderen Variante.“

Beide Frauen hatten einen starken Willen. Viel Diskutieren half also nicht, nur das Tun: Bei den angesagten Portionen nahm meine Schwester einfach weniger Zucker, weniger Honig und weniger Sahne. Beide waren es zufrieden. Beiden hat es hinterher geschmeckt, und dem Rest der Familie auch. Denn wir alle kannten die wichtigste Zutat: Extra viel Liebe!

In der Adventszeit denke ich besonders daran. Es ist erstaunlich, wo man überall Liebe reinbacken und reinpacken kann. Und ich überlege mir: Wo schmecke ich die Liebe in der Adventszeit besonders? In etwas zu essen oder zu trinken? In einem Duft? Einem Lächeln, einem freundlichen Wort? Einer unerwarteten Hilfe? Einem Lied oder einem Bibelwort?

Der Advent ist eine Zeit, in der man auch die Liebeserklärung Gottes an seine Menschen besonders leicht spüren kann. Ich nehme mir vor, in dieser Adventszeit besonders aufmerksam zu sein für Momente, in denen Liebe steckt – von Gott und von Menschen.



Die Adventsmails 2024

der Klinikseelsorge Erlangen



4. Dezember 2024

Und vielleicht probiere ich es auch einmal, Florentiner zu backen – mit viel Liebe, aber nicht ganz so viel Zucker. Das Rezept, mit dem ich es versuche, finden Sie unten.

Vielleicht mögen Sie ja auch mal das Eine oder das Andere probieren in dieser Adventszeit – Liebe entdecken oder Florentiner backen.

Herzliche Grüße,
Ihr
Pfarrer Johannes Eunicke,
Evangelische Klinikseelsorge Med 4, 5 und KJP



Die Adventsmails 2024

der Klinikseelsorge Erlangen



4. Dezember 2024

Runde Florentiner

Zutaten für 30 Stück

50 g Zucker
50 g Honig
100 g Butter
125 g Schlagsahne
200 g Mandelblättchen
150 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Evtl. Mandelblättchen kurz ohne Fett in einer Pfanne anrösten
Zucker, Honig, Butter und Sahne in einen Topf geben und aufkochen.
Mandelblättchen zufügen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen. Topf von der Herdplatte nehmen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln ca. 30 kleine runde Häufchen mit etwas Abstand zueinander auf die Backbleche geben. Sanft flachdrücken.

Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 6-8 Minuten backen. Florentiner mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3. Kuvertüre grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen.
Florentiner mit der Unterseite auf eine Gabel legen, bis etwas über den oberen Rand in die Kuvertüre tauchen, herausheben und über dem Topf gut abtropfen lassen.
Florentiner auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

(Variante: wer will, kann noch Orangeat oder Zitronat zugeben).