Hygiene in der Weihnachtsbäckerei

22.11.2019 - Vorweihnachtszeit ist Plätzchenzeit, doch es gibt viel zu beachten! Darf roher Keksteig gegessen werden? Wie sieht es mit dem Eischnee-Zuckerguss beim Lebkuchenhaus aus? Und welcher fleißige Bäcker kennt es nicht - das Problem der überzähligen Eigelbe oder Eiweiße bei manchen Rezepten. Wir geben Tipps, wie diese gut verwendet werden können.

silviarita/Pixabay

Das Wichtigste in Kürze

- Roher Keksteig mit Ei sollte nicht verzehrt werden
- Cookie Dough Rezepte sind etwas anders als normale Keksrezepte
- Eischnee-Zuckerguss kann ohne Bedenken gegessen werden
- Überzählige Ei-Bestandteile können gut weiterverwendet werden

Roher Keksteig - Cookie Dough

Cookie Dough, ausgesprochen wie „cookie dou“ ist ein Trend aus Amerika, den man heute in ausgewählten Kühlregalen im Supermarkt und vor allem über das Internet gut einkaufen kann. Hierbei handelt es sich um Keksteig, der roh verzehrt wird. Auch bei uns findet der Genuss von rohem Teig immer mehr Freunde, denn wer liebt es nicht, die Rührer beim Backen abzuschlecken?! Cookie Dough wird aber wie Eis als Kugeln serviert und geschlemmt.

Dieser rohe Teig ist etwas anders, als die meisten Keksteige, die anschließend noch gebacken werden. Backpulver wird nicht verwendet, da der Teig nicht aufgehen soll. Ein Cookie Dough-Teig muss nicht zwingend Eier enthalten, bei einem Teig mit Eiern werden pasteurisierte Eier verwendet. Im Teig steckt immer Mehl. Rohes Mehl kann auch geringe Mengen Krankheitserreger enthalten. Es wird zwar in der Mühle gereinigt, „steril“ ist es dann jedoch nicht. Das ist nicht weiter schlimm, denn die Erreger werden normalerweise beim Backen unschädlich gemacht. In der kommerziellen Produktion von Cookie Dough wird das Mehl deshalb hitzebehandelt. Ohne diese Behandlung würde das Produkt sehr schnell verderben und eine kleine „Keimschleuder“ werden.

© LUMITOS AG

Wer die Trend-Süßigkeit einmal ausprobieren möchte, muss auf ein paar Sachen achten. Das Mehl für wenige Minuten in der Mikrowelle oder auf einem Backblech im Ofen vorsichtig erhitzen. Wer Eier nutzen will, kann pasteurisierte Eier im Supermarkt finden. Dann einfach seine Lieblingszutaten wie beispielsweise Schokolade, Nüsse, Streusel, Keksstückchen etc. miteinander verrühren und fertig ist der persönliche Cookie Dough.

Um beim Backen den rohen Teig „normaler“ Plätzchen essen zu können, sollte auf Teige mit Ei besser verzichtet werden. Außerdem sollten nur geringe Mengen genascht werden. Sonst kann es einige Stunden nach dem Verzehr zu unangenehmen Symptome wie Erbrechen, Übelkeit, Kopfschmerzen und Durchfall kommen. In den meisten Fällen liegt das an Salmonellen, die auf der Schale der Eier sitzen und bei der Zubereitung des Teiges in das Lebensmittel gelangen. Das Waschen der rohen Eier erhöht dabei das Risiko der Salmonellen im Ei jedoch deutlich – entgegen der eigentlichen Logik! Generell sollen zum Backen möglichst frische Eier verwendet werden, besonders wenn es um Speisen geht, die nicht oder nicht vollständig durcherhitzt werden.

Das Haus vom Nikolaus

Lebkuchenhäuser werden besonders von Kindern gerne gebastelt und sorgfältig dekoriert. Für die Stabilität der bunten Häuschen ist eines ganz besonders wichtig - ein guter „Zement“. Hierfür wird eine Masse aus Eischnee und Puderzucker verwendet. Dabei wird der Eischnee aus rohem Eiweiß hergestellt. Doch hier kann Entwarnung gegeben werden. Durch die große Menge an Zucker können Salmonellen hier nicht überleben, deshalb kann ohne Bedenken „gemauert“ und auch genascht werden.

Tipps für überzählige Eiweiße und Eigelbe

Häufig werden bei Rezepten Eiweiß und Eigelb in einem ungleichen Verhältnis benötigt oder sogar nur eins von beidem. Was bleibt sind dann die Reste von einem Bestandteil. Diese können vermieden werden, indem zwei Rezepte, die sich bei den Ei-Bestandteilen gut ergänzen, gleichzeitig gebacken werden. Im Kühlschrank können Eigelb und Eiweiß auch zwei bis drei Tage, in einem verschlossenen Gefäß, gelagert werden. Wer keine passenden Rezepte hat, kann aus dem Eiweiß Baiser backen. Verziert mit Schokolade, Nüssen, oder Mandeln sind diese kleinen Köstlichkeiten ebenfalls ein hübscher Anblick auf dem Keksteller. Wenn Eigelb übrig ist, kann daraus zusammen mit Milch und Gewürzen Rührei als Stärkung für die fleißigen Bäcker zubereitet werden.

© LUMITOS AG