

Katalonien Tourismus

Magdalenes – Zeit für einen Klassiker

Eva Hakes · Friday, June 7th, 2019

Magdalenes, auch Madeleines genannt, sind kleine Sandtörtchen, die klassischerweise die Form einer Jakobsmuschel haben. Auf der Iberischen Halbinsel und in Frankreich sind sie ein Klassiker. Ob zum Frühstück, zum Tee oder zum Kaffee, eine Magdalena passt eigentlich immer.



Was fehlt, um den Kaffeegenuss perfekt zu machen? Natürlich eine Magdalena...

Was könnte schöner sein?

Kann es etwas Schöneres geben, als die Symphonie von Kaffeeduft und dem leicht zitronigen Aroma einer weichen, saftigen Magdalena? Vielleicht. Das unvergessliche Geschmackserlebnis könnte sich vor dem Hintergrund der morgendlichen Betriebsamkeit Ihrer Lieblingsbar entfalten. Sie sitzen auf einem Barhocker an der Theke, Teller klappern, Kellner rufen sich Bestellungen zu, die Kaffeemaschine zischt. Sonnenstrahlen fallen durch die Fenster, tanzen vielleicht über die Buchstaben der Morgenzeitung. Und sie entscheiden sich, die Welt und ihre „breaking news“ für einen Moment vor der Schwingtüre dieser Bar zu lassen. Für einige Minuten geben sie sich ganz dem Leben dieses nach Kaffee duftenden Mikrokosmos hin.



Klassisches Magdalenes haben die Form von Jakobsmuscheln.

„Woher strömte diese mächtige Freude mir zu?“

Vielleicht ist Ihre Erinnerung an den Genuss einer Magdalena ein völlig andere. Es gibt so viele Formen Magdalenes zu genießen, wie es Menschen gibt, die Magdalenes lieben. Dass das eigentlich recht bescheidene Küchlein zu den berühmtesten der Welt gehört, verdankt es nicht allein seinem angenehmen Geschmack. Ihren Ruhm verdankt die Magdalenas sicherlich auch dem Schriftsteller Marcel Proust. Der dokumentierte als erster die enorme Fähigkeit der *Madeleine* Erinnerungen wachzurufen. Dem deprimierten Protagonisten seines Romans „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“ passiert nämlich Folgendes:

„In der Sekunde nun, als dieser mit dem Kuchengeschmack gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen... Woher strömte diese mächtige Freude mir zu?“

Die „mächtige Freude“ entspringt in diesem Fall den Erinnerungen an eine glücklichere Vergangenheit, die Marcel Proust nun auf nicht wenigen Seiten in seinem großen Roman aufrollt.



Wer keine klassische Magdalena-Backform zu Hause hat, greift auf Backschalen aus Papier zurück...

Eine süße Zeitmaschine

Diese enge Verbindung von Geruchs- und Geschmackssinn mit dem Gedächtnis hat Implikationen, die bis heute die Hirnforschung beschäftigen. Für uns ist an dieser Stelle allerdings eher der faszinierende praktische Aspekt von Bedeutung:

An verregneten Sommertagen (oder auch Herbst-, Winter- und Frühlingstagen) kann eine Magdalena als Zeitmaschine dienen, die Sie im Bruchteil von Sekunden zur Erinnerung an eine glücklichere Vergangenheit führt. Sei es der morgendliche Kaffee in Ihrer Lieblingsbar, oder ein Tee oder Kaffee am Nachmittag mit Sonne auf der Haut und Blick aufs Meer.

Welche Zutaten Sie nun zur Herstellung Ihrer süßen Zeitmaschine brauchen und wie genau Sie vorgehen sollten, erfahren Sie im Folgenden. Das Rezept ist dem Corpus Culinari Català entnommen. Zwar haben Magdalenes ihren Ursprung nicht in Katalonien. Dennoch sind sie hier schon so lange Teil der kulinarischen Kultur, dass Sie Eingang in die berühmte Rezeptsammlung katalanischer Traditionsgerichte gefunden haben.



Geriebene Zitronenschale gibt den Magdalenas ein frisch-fruchtiges Aroma.

Rezept Magdalenes

Zutaten:

2 Eier

280 g Mehl

200 g Zucker

200 g geschmacksneutrales Öl

200 g – Milch

15 g – Hefepulver

Salz

Ggf. geriebene Zitronenschale

Kleine Backschalen aus Papier

Zubereitung:

Eier mit Zucker schlagen. Unter Rühren erst das Öl und dann die Milch hinzufügen. Danach Mehl, Salz, Hefe und ggf. geriebene Zitronenschale dazu geben. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Backschälchen aus Papier mit etwas Öl und Mehl bestreichen und zu drei Vierteln mit Teig füllen. Bei 170° im Ofen 15-20 Minuten backen, bis die Magdalenes ihren typisch goldsandigen Farbton erreichen.

Variationen:

Je nach persönlichen Vorlieben kann man den Magdalenes mit geriebener Zitronenschale ein frisches Aroma hinzufügen.

Wer möchte, ersetzt einen Teil oder auch das gesamte Öl durch Butter.