

Tragant-Rezept

Über die italienische Handelsstadt Venedig gelangte der Tragant im Mittelalter zu unseren Zuckerbäckern. Dieses sogenannte «Zuckerzeug» wurde ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Zuckerbäckerkunst im 16./17. und 18. Jahrhundert.

Tragant ist zäh, erstarrt rasch und hat die Eigenschaft, jede noch so zarte Vertiefung des Modelreliefs getreulich wiederzugeben. Bei königlichen Tafelaufbauten, vielen figürlichen Darstellungen und als Christbaumschmuck blieb Tragant während Jahrhunderten eine hervorragende edle Dekorationsmasse.

Zutaten: 1 gehäufte Teelöffel Tragantpulver, 5 g
1 schwach gehäufte Teelöffel Gummi arabicum, 4 g
8 Teelöffel (4 cl) Rosenwasser
2 Eiweiss
650–700 g Puderzucker
130–150 g Stärkemehl (Maizena, Mondamin, Gustin)

Rosenwasser, Tragantpulver und Gummi arabicum in einem verschliessbaren Glas anrühren und über Nacht quellen lassen (nicht im Kühlschrank).

Am anderen Morgen diese Masse mit dem Eiweiss in der Küchenmaschine gut rühren. Dann den Puderzucker und das Stärkemehl durchsieben, mischen und einrühren, möglichst mit dem Knethaken. Ergibt eine recht zähe Masse. Gegebenenfalls weiter Puderzucker und Stärkemehl von Hand einkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Ein Stück davon abschneiden, den Rest in einer gut verschliessbaren Schüssel aufbewahren, dass er nicht abtrocknet. Backbrett mit einem Gemisch von $\frac{2}{3}$ Puderzucker und $\frac{1}{3}$ Stärkemehl einpudern, 5–8 mm dick auswallen. Diese Fläche auch leicht einpudern und mit Model ausarbeiten. Mit einem Trinkröhrchen ein kleines Loch für das Aufhängebändchen ausstanzen.

Der Rest lässt sich wieder ganz glatt zusammenkneten. Falls der Teig etwas trocken ist, die Hände leicht anfeuchten und den Teig weiter verarbeiten. Die ausgeformten Stücke auf ein gepudertes Holzbrett legen und ca. acht Tage an der Luft trocknen.