

Diese Seite drucken Bilder ein-/ausblenden

Augsburg Allgemeine

[Startseite](#) [Lokales \(Augsburg Land\)](#) [Echt süß: Butterbrote mit Schnittlauch](#)

30. März 2017 13:05 Uhr

AYSTETTEN

Echt süß: Butterbrote mit Schnittlauch

Sylwia Luczak aus Aystetten hat ein Rezept mit ungewöhnlichen Keksen für das Rezeptmagazin „Zuckerguss“ beigesteuert. *Von Mona Schenk und Caroline Walter*



Das Rezept für die Butterbrotkekse mit Schnittlauch von Sylwia Luczak steht in der Ausgabe des Zuckerguss-Magazins.

Foto: Andreas Lode

Sylwia Luczak backt für ihr Leben gern. Ihre Küche in Aystetten ist modern eingerichtet – auf einem Tisch steht ordentlich angerichtet ein Teller mit ihren selbst gebackenen Keksen „Butterbrote mit Schnittlauch“. Das Rezept mit dem ungewöhnlichen Titel der Hobbybäckerin aus Aystetten wurde in der Frühlingsausgabe der Zuckerguss-Magazins veröffentlicht. Hinter der Leckerei steckt eine besondere Geschichte. Sylwia Luczak backt und kocht schon seit der Kindheit. „Die Grundlagen hat mir meine Oma schon beigebracht, als ich noch ein Kind war.“ Mit sieben habe sie dann ihr erstes eigenes Kochbuch bekommen. Doch es habe gedauert bis sie alleine die Rezepte ausprobieren durfte: „Ich durfte nur mit meiner Oma oder Mutter an den Herd.“ Ihre Lieblingsrezepte waren selbst gemachte Pasta und „Mäuse aus Quark“.

Heute backt sie ungefähr zweimal im Monat und sucht sich dabei immer wieder neue Herausforderungen: „Zusammen mit meiner Schwester habe ich mich schon an aufwendigen Torten versucht, die mit Fondant überzogen sind und schön dekoriert werden.“ Dafür stehe sie auch gerne mal drei Stunden oder länger in der Küche. Spezialitäten von ihr sind jede Art von Kuchen und Muffins sowie Panna Cotta und Mousse au Chocolat. Gekocht und gebacken wird vor allem für Besuch und die Familie.

Doch ganz ohne Vorlage klappt es noch nicht: „Wenn ich etwas neues ausprobieren will, suche ich mir zuerst ein Rezept aus dem Internet und wandle es dann nach meinem Geschmack ab.“ Der Grund ist, dass sie auch nach jahrelanger Backerfahrung die Verhältnisse zwischen den Zutaten nicht richtig einschätzen könne.

Auch bei den „Butterbroten mit Schnittlauch“ habe sie sich am Anfang schwer getan: „Es hat ewig gedauert bis ich das richtige Rezept gefunden habe.“ Ihr Freund sei zu

ihr gekommen und habe ihr von einem ganz besonderen Gebäck aus seiner Kindheit erzählt. Es seien seine Lieblingskekse – ein Rezept habe er allerdings nicht. Daraufhin hat sich Sylwia Luczak auf die Suche gemacht und ist schließlich auch fündig geworden. Nach langem Ausprobieren hat sie ein Rezept zusammengestellt, das dem ursprünglichen sehr nahe kommt. „Seitdem ist unsere Keksdose nie leer“, sagt sie. Und falls doch, kann sie die Plätzchen in kurzer Zeit nachbacken. „Die Zutaten hat man fast alle Zuhause und die reine Zubereitungszeit beträgt auch nur ungefähr zehn Minuten“, erklärt Luczak. Der fertige Teig wirkt, dank der Zartbitterschokolade, wie ein Vollkornbrot. Der flüssige Puderzucker kommt dem Aussehen der Butter sehr nahe. „Man kann auch Eigelb dazu geben, so nimmt das Puderzucker-Wasser-Gemisch eine gelbliche Farbe an“, erzählt Luczak. Gehackte Pistazien runden die Kreation ab und wirken beinahe wie Schnittlauch.

Ihre Leidenschaft hat die Aystetterin vor einiger Zeit zum Beruf gemacht und ein Cateringunternehmen gegründet. „Ich wollte immer ein eigenes Café haben, in dem ich meine Kreationen verkaufen kann“, erzählt sie. Mit ihrem Cateringunternehmen sei sie ihrem Traum ziemlich nahe gekommen. Auf Facebook teilt sie gerne ihre Rezepte.

Das Magazin „Zuckerguss“ ist zum Preis von 5,95 Euro bei allen Servicepartnern unserer Zeitung, bei ausgewählten Buchhandlungen sowie hier im Onlineshop erhältlich.

[Zuckerguss im Onlineshop](#)