

Geschichten um die Ensaimada

Bei ihrem Lieblingsgebäck können die Mallorquiner geradezu philosophisch werden. Über die Ursprünge dieser mitunter auch große Ausmaße annehmenden Hefeschnecke wird heftig diskutiert.

Die einen behaupten, sie sei jüdischen Ursprungs, trotz des Schmalzes (Saim), das ihr den Namen gab. Ein anderes Lager schreibt sie den Arabern zu, wo es eine Nachspeise mit dem Namen 'bulemes dolces' gab. Dagegen versichern die ersten wieder, dass auch die Juden ein Gebäck namens 'bulema' kannten.

Wir können diesen kleinen Disput nicht aufklären, doch fest steht, dass die süße Schnecke orientalisches ist und ursprünglich auch ohne Schweinefett gemacht wurde. Sehr wahrscheinlich kam das Schmalz erst später hinzu, als die radikale Haltung der Kirche den Verzehr von Schweineprodukten erzwang, als Teil der ideologischen Verbannung von Juden und Arabern. So sollte, wo die physische Beseitigung der Invasoren nicht ganz gelang, zumindest der Magen falscher Konvertiten büßen.

Mag die Quelle der Ensaimada im Dunklen liegen, Dichter und Schriftsteller zollten den engen Spiralen seit Beginn des letzten Jahrhunderts höchstes Lob und ihr Siegeszug breitete sich nicht nur in der eigenen Größe (bis zu 50 cm), sondern vor allem als Wahrzeichen Mallorcas aus. Die Regierung der Balearen rechnete einmal aus, dass auf jeden Flug von Palma in Richtung Festland ca. 40 Ensaimadas mitfliegen. Der informelle Export breitete sich auch auf ganz Europa aus. Reisende aus Mallorca sind auf den Airports unschwer an den kleinen runden Pappschachteln zu erkennen, die flugs nach Hause gebracht werden und dort direkt in den Ofen kommen. Durch kurzes Erhitzen schmeckt sie doppelt so lecker.

Inzwischen gibt es auch viele Variationen dieses bis zu acht Tage haltbaren Gebäcks. Ist jedoch die Basisvariante erst einmal fertig, geht es ans Experimentieren, und da quillt die Phantasie der Mallorquiner schier über. Ob mit Mettwurst, Engelshaar oder Aprikosen. Alles ist möglich!

Rezept Ensaimada

500 g	Mehl
75 g	Zucker
1 TL	Salz
40 g	Hefe
1/4 l	lauwarme Milch
2 EI	Olivenöl
2	Eier
200 g	zerlassenes Schweineschmalz
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Fett für das Backblech
	Puderzucker

Zubereitung: Aus der Hefe, einer Prise Zucker, 1 Ei Mehl und etwas Mehl auf eine Tischplatte geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Eier mit dem Öl verrührt, Wasser und den Vorteig zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort zu doppeltem Volumen aufgehen lassen. Dann den Teig noch einmal kneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Mit Schmalz bestreichen und von der Längsseite zusammenrollen und 1 Stunde ruhen lassen. Dann entweder die Rolle schneckenförmig zusammenrollen oder in daumendicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Zugedeckt nochmals über Nacht gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C goldbraun backen. Dann legen die Erinnerungen mit Puderzucker bestäubt noch einmal auf!