



Die Anzac-Kekse werden ziemlich hart gebacken und haben ein herzhaftes Aroma.

Anzac biscuit

Keks aus Haferflocken, Weizenmehl, Kokosraspel und Sirup

Als Hektor Maille in den Kakadu Nationalpark aufbrach, nahm er aus einer Bäckerei in Darwin auch Anzac biscuits mit – eine gute Begleitung zu dem Rotwein, mit dem er sich in seinen einsamen Nachtlagern jeweils aus den Geräuschen des Busches in den Schlaf hinein trank.

ANZAC ist eine Abkürzung für Australian and New Zealand Army Corps – eine militärische Einheit, die sich im Ersten Weltkrieg auf Seiten der Briten am Eingang zum Bosphorus blutige Kämpfe mit den Türken lieferte. Die Truppen landeten am 25. April 1915 in Gallipoli und erlitten dort eine blutige Niederlage. Das Corps ist längst Geschichte. Der Mythos aber will, dass die Soldaten in ihrem Gepäck auch Kekse mitführten, die sie von ihren Frauen zugeschickt bekommen hatten. Und als man nach dem Krieg einen nationalen Gedenktag für den 25. April etablierte, wurde das Backen dieser Kekse am Anzac Day zur Tradition.

Tatsächlich sollen Frauen in Australien und Neuseeland während des Ersten Weltkriegs solche Haferkekse gebacken haben, um mit deren Verkauf Geld für die Unterstützung der Soldaten zu sammeln. Seither sind sich die zwei Länder uneins in der Frage, wo denn nun das erste Blech mit Anzac biscuits in den Ofen geschoben wurde.

Das Spezielle an den Keksen, die Hektor in Darwin kaufte, waren die in den Teig eingearbeiteten Wattleseeds. Es gibt in Australien etwa 1000 Akazienarten, von denen etwa 750 endemisch sind. Von rund 30 Arten weiß man, dass die Samen essbar sind und auf dem Speiseplan der Aborigines eine wichtige Rolle spielten. Wattle wird aus den gerösteten Samen von einer dieser Akazienarten hergestellt und als aromatische Zutat in Süßspeisen wie Eis oder Kuchen verwendet. Geröstetes und gemahlenes Wattle hat ein nussig, ein wenig an Marzipan erinnerndes Aroma.

Für 50 Kekse

200 g	Weizenmehl
200 g	kleinere Haferflocken
100 g	Zucker
100 g	Kokosraspel
2 EL	Wattleseeds, ersatzweise Mandeln und etwas Amaretto
120 g	Butter
3 EL	Golden Syrup, ersatzweise Honig
1 TL	Backpulver
2 EL	Wasser

Golden Syrup ist ein bernsteinfarbiger Zuckersirup. Er wurde 1883 vom Schottischen Geschäftsmann Abram Lyle erfunden – quasi als ein Nebenprodukt des Zuckers, den er in seiner Fabrik im Osten Londons raffinierte. 1885 wurde die berühmte, grün-goldene Dose eingeführt.

1 | Haferflocken, Mehl, Zucker, Kokosraspel und Wattleseeds in einer großen Schüssel vermischen.

2 | Butter in einer kleinen Pfanne zum Schmelzen bringen und den Sirup einrühren.

3 | Backpulver in 2 EL Wasser auflösen und zu der Butter geben.

4 | Buttermischung in die Schüssel mit den trockenen Zutaten geben und alles zu einem relativ feuchten Teig verarbeiten. Unter Umständen muss noch etwas Wasser (oder Amaretto) beigegeben werden.

5 | Je ein TL der Mischung aus der Masse klauben und als kleinen Fladen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech setzen. Zwischen den Keksen sollten wenigstens 4 cm Platz bleiben.

6 | Im 160 °C heißen Ofen 20–30 Minuten bräunen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.