



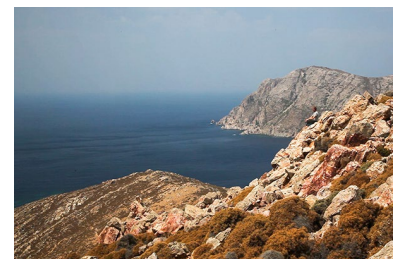
Das hier präsentierte Mandelgebäck hat gewöhnlich die Form kleiner Birnen – daher auch sein Name: Achladakia.

## ACHLADAKIA

### Mandelgebäck in Birnenform mit Honig und Orangenblütenwasser

Was auch immer Johannes veranlasst hat, die Apokalypse zu schreiben, das üppige Essen auf Patmos dürfte es kaum gewesen sein. Auf jeden Fall wächst auf der Insel nur wenig, das den Menschen ernähren könnte. Kein Wunder also, hat Patmos kulinarisch kaum üppige Besonderheiten zu bieten. Die bekannteste Spezialität ist wohl eine sogenannte *Patmos Cheese Pie*, die sich jedoch geschmacklich kaum von ihren zahllosen Verwandten unterscheidet. In einer schönen Bäckerei im Zentrum des Hauptortes Skala habe ich außerdem ein süßes Brot und zwei Sorten Konfekt entdeckt, die groß als «Traditional Sweets of Patmos» angepriesen waren. Die sogenannten *Pouggi* fand ich einfach nur zuckrig süß, die *Achladakia* aber hatten ein exotisches Orangenblütenparfum, das mich an das ganze Räucherwerk erinnerte, das in den Kirchen der Insel zu Ehren des offenbarungswütigen Johannes angezündet wird – und dies obwohl die Ostkirche mit diesem letzten Buch der Bibel noch weniger anfangen kann als die Römischen Katholiken.

Ich fand bald heraus, dass es sich bei diesen Achladakia um ein Gebäck handelt, das in ganz Griechenland populär ist und meist *Achladakia Amigdalota* genannt wird, wobei *Amýgdala* (αμύγδαλα) die



**«Die auf der Erde wohnen» | «Die Offenbarung, das letzte Buch des Neuen Testaments, liest sich über weite Strecken wie die große Vergeltungsphantasie eines von der Welt tief, gefährlich tief gekränkten Teenagers. Es ist ein Text wie aus dem Tagebuch eines Amokläufers. Es geht in der Offenbarung ja nicht darum, mit Gewalt irgendeine Form von Ordnung oder...»**

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. August 2013.



Kleine Pouggi und Achladakia in der Auslage einer Bäckerei in Skala, dem Hauptort von Patmos. (8/2013)



Die Achladakia von Patmos haben eine moderne, formal geklärte Birnenform – konfektuöse Avantgarde.



Das Gebäck in klassischer Birnenform mit Stiel, vor dem Ofengang in Zürich. (8/2013)

#### FÜR 20 STÜCK

100 g	Honig
40 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Orangenblütenwasser
1 TL	Vanille, pulverisiert
200 g	Mandeln
150 g	Mehl
20	Gewürznelken
Etwas	Orangenblütenwasser zum Bepinseln des Gebäcks
Etwas	Puderzucker zum Bestreuen des Gebäcks

Hauptzutut Mandel bezeichnet und Achládia (αχλάδια) die Birnenform des Gebäcks. Nun nennt meine Bäckerei in Skala ihre Spezialität zwar Birnchen, formt den Teig aber nur zu einer leichten Kone. Man könnte also sagen, das besondere an der patmischen Mandelbirne sei ihre leicht abstrahierte, formal geklärte Form. Bei aller Liebe zur Moderne allerdings gefallen mir doch jene Achladakia besser, die eine konventionellere Birnenform haben – zumal diese Birnchen in den meisten Rezepten auch noch einen neckischen Stiel in Gestalt einer Gewürznelke abbekommen. Die Nelke kann man zwar nicht essen, ihr ätherischer Duft aber macht sich beim Knabbern trotzdem bemerkbar und ergänzt das auf feierliche Art Exotische der Orangenblüte.

#### Zubereitung (Backzeit 20 Minuten, Auskühlzeit 30 Minuten)

- 1 | Honig, Zucker, Zitronensaft, Orangenblütenwasser und Vanillepulver in einem Pfännchen sanft erwärmen bis sich Honig und Zucker aufgelöst haben.
- 2 | Die süße Sauce mit Mandeln und Mehl zu einem leicht feuchten und klebrigen, aber doch auch ein wenig festen Teig verrühren – wenn nötig etwas mehr Mehl zugeben.
- 3 | Mit leicht befeuchteten Händen etwa walnussgroße Stücke vom Teig abzwacken und 20 kleine Birnen formen, aufrecht auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. In die Spitzen der kleinen Birnen je eine Gewürznelke hineinpressen.
- 4 | Blech in den 180 °C heißen Ofen schieben und 15–20 Minuten backen. Wenn die Spitzen der Birnen nach 10 Minuten etwas dunkel scheinen, für den Rest der Backzeit ein Stück Backtrennpapier darüber ausbreiten.
- 5 | Gebäck aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit Orangenblütenwasser bepinseln und dann dick mit Puderzuckerbestreuen. Ein paar Minuten anhaften lassen und dann nochmals bepudern. *In einer luftdichten Dose halten sich die Achladakia wenigstens eine Woche.*