38

REFORMATIONSBRÖTCHEN

Sarah Heuer
Objekt aus Styropor, Papier, Acrylfarbe
140 × 69 × 145 mm

Abb. 32

40

Reformationsbrötchen

Sarah Heuer

Das Reformationsbrötchen wird traditionell Ende Oktober anlässlich des Reformationstages von saisonalmarketingaffinen Konditoren und der protestantischen Arbeitsethik verpflichteten Privatleuten in Mitteldeutschland gebacken. Vier bis fünf Einbuchtungen im Hefeteig formen Blütenblätter, sodass in der Draufsicht die Assoziation mit der Lutherrose entsteht. Ein Kleks Erdbeermarmelade in der Mitte greift das Rot im Zentrum des lutherschen Familienwappens auf. Das Brötchen kann allein verspeist oder mit Hinweis auf den christlichen Gedanken der Nächstenliebe mit bis zu vier mehr oder weniger nahestehenden Menschen geteilt werden.

Quellen:

http://www.chefkoch.de/rezepte/16831001077626/Reformationsbroetchen.html
http://www.churchnight.de/fileadmin/churchnight/data/Formate/Nuernberg/suesses_statt_saures_reformationsbroetchen_rezepte_und_geschichte.pdf
https://de.wikipedia.org/, Suchbegriff: Reformationsbrötchen
(Zuletzt aufgerufen am: 31.05.2016)

Abb. 33
(l. o.)
Reformationsbrötchen: mehrfarbig bemalt

Abb. 34
(r. o.)
Original Reformationsbrötchen