

Einsiedler Schafbock

Das Pilgergebäck mit tierischem Namen



an einem neuen Standort gebacken, doch die Liegenschaft Goldapfel, nahe des Klosters, ist dennoch einen Besuch wert. Hier befindet sich ein Museum, in dem die Geschichte dieses speziellen Pilgergebäcks und weiterer Einsiedler Backwaren erzählt wird.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eier
- 1 EL Honig
- 150 g Rohrzucker
- 400 g Ruchmehl
- 1 TL Natron
- je eine Messerspitze Muskatnuss, Koriander, Kardamom, Nelkenpulver und Zimt

Zubereitung

Am Vortag: 3 Eier schaumig schlagen. Mehl dazusieben. Honig, Zucker und Gewürze dem Teig beifügen, alles gut mischen und kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem nassen Tuch bedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Teig dünn auswallen und ausstechen. Da die originalen Schafbockformen nicht im Handel erhältlich sind, kann man beliebige Formen verwenden oder den Teig von Hand formen. Das vierte Ei verquirlen und die Teigteilchen damit bestreichen. Das Gebäck bei 170 Grad im Ofen, 10-15 Min. hellbraun backen. Gut aufpassen, das Gebäck wird schnell dunkel.

Beim Einsiedler Schafbock handelt es sich nicht um einen wolligen Vierbeiner, sondern um einen Honigkuchen. Dieser wurde für Pilger und Wallfahrer gebacken, die das Kloster Einsiedeln besuchten oder auf dem Weg nach Santiago de Compostela hier Halt machten. Die Einsiedler Schafböcke hatten dabei eine Doppelfunktion. Sie dienten den Pilgern als lange haltbarer und nahrhafter Reiseproviant. Gleichzeitig waren sie aber auch ein Mitbringsel für die Daheimgebliebenen. Noch heute sind Einsiedler Schafböcke ein beliebtes Souvenir.

Seinen Namen trägt der Schafbock, weil das Motiv für diesen Honigkuchen ein im Gras liegendes Schaf darstellt. Es handelt sich dabei um das «agnus dei», also das Lamm Gottes. So bezeichneten die frühen Christen das erstgeborene männliche Schaf des Jahres. Dieses wurde jeweils zu Ostern geopfert. Wie so viele christliche Bräuche liegt auch diesem Osterbrauch ein ursprünglich heidnisches Ritual zugrunde.

Bereits 1631 wird der Einsiedler Schafbock in der Krämerverordnung erwähnt. Gebacken wurden die Schafböcke, die man damals nur als «Schäfli» bezeichnete, zur Hauptsache von Hausfrauen. Die sogenannten «Schäfli»-Frauen verkauften ihre aromatischen Honigkuchen unter der Haustüre oder an Ständen auf dem Klosterplatz, die ihnen der Krämervogt zuteilte. Ihr Rezept für das Pilgergebäck gaben die «Schäfli»-Frauen jeweils nur an die älteste Tochter weiter.

Ab 1850 übernahm der Goldapfel die Produktion der Schafböcke. Der Goldapfel ist die erste und älteste Schafbock- und Lebkuchenbäckerei von Einsiedeln. Sie wird in zehnter Generation von der gleichen Familie geführt, die ihr Rezept ebenfalls hütet. Zwar werden die traditionellen Pilgergebäcke in Einsiedeln

