

# St. Martin mit Marcus und Luise – Eine Geschichte zum Vorlesen und Backen

geschrieben von Redakteur | November 10, 2020



Wenn schon der Martinsumzug in diesem Jahr ausfallen muss, können wir uns mit Laternen, Geschichten und schönen Liedern auch ein tolles Martinsfest machen. Die Geschichte von St. Martin gehört dazu ... und auch die Geschichte von Marcus und Luise. Prima passen auch die Martinshörnchen. Das Rezept für 30 Hörnchen gibt es im Anhang unserer Geschichte. Geschrieben hat die Geschichte Thomas Reuter.

Nichts los im November. Kaum noch Sonne, noch kein Schnee. Na, wenigstens gab's das Martinsfest am 11. November. Marcus und Luise freuten sich schon riesig auf den Laternenumzug im Dunkeln, den reitenden Sankt Martin und natürlich auf die Martinshörnchen.

**Das Martinsfest erinnerte daran, dass Sankt Martin vor vielen, vielen Jahren an einem kalten Wintertag seinen Mantel mit einem frierenden Bettler geteilt hatte.**

Die Martinshörnchen sahen aus wie Hufeisen von Martins Ross, schmeckten aber viel besser. Bevor man ein Hörnchen anknabberte, musste man es zerbrechen und eine Hälfte verschenken. Halb so wild, denn meistens bekam man ja auch von

jemandem eine Hälfte geschenkt.

Hmm – Martinshörnchen! Und was das Beste war: Die Hörnchen wurden zu Hause bei Marcus und Luise gebacken. Genau drei Tage vor dem Martinsfest. Und weil das ,ne Menge Arbeit machte, kamen Freunde von Mama und Papa zum Helfen. In diesem Jahr sollten es über einhundert Martinshörnchen werden!

Also – zuerst wurden alle Backzutaten gemischt, dann musste daraus ein großer Teigklumpen geknetet werden. Das machte Grit, Mamas Freundin. Grit war nämlich Body-BUILDERIN und ging fast jeden Tag zum Krafttraining ins Fitness-Center. Heute allerdings nicht, denn heute durfte sie ja Teig kneten.

Die anderen saßen drumherum, tranken Kaffee und bestaunten Grits Muskeln. Eins, zwei, drei war der Teig fertig. Nun wurde er ausgerollt. Da durften die Männer ran. Die Frauen schnitten Teig-Dreiecke heraus, klecksten Heidelbeermarmelade darauf, rollten die Hörnchen ein und legten sie aufs Backblech. Und dann ab damit in die Backröhre. Vom ersten fertigen Blech durften Marcus und Luise je ein Hörnchen naschen. Köstlich! Und Kater Max strich durch die Küche und futterte alle Teigstückchen auf, die zu Boden fielen. Später wurden die Hörnchen noch mit Zuckerguss bepinselt. Das alles dauerte bis spät in den Abend – und Grit fragte immer wieder, ob nicht noch ein bisschen Teig zum Kneten da sei.

## **Endlich – morgen war Martinsfest.**

Der Wäschekorb voller Hörnchen stand im Schlafzimmer, denn da war es schön kühl. Es duftete in der ganzen Wohnung. Aber die Hörnchen waren nachgezählt. Doch morgen ... Morgen kam Sankt Martin auf dem Pferd geritten und verteilte die Hörnchen. Sankt Martin war in Wirklichkeit auch Grit. Die hatte nicht nur Muskeln, sondern konnte auch toll reiten. Außerdem war sie die Einzige, die den Korb mit den Hörnchen vor den Kindern schützen konnte. Also – noch einmal schlafen!

Mama saß gerade gemütlich im Wohnzimmer und las, als sie

plötzlich Marcus schreien hörte: „Raus da! Du spinnst wohl!! Mama!!!“ ‚Aha‘, dachte Mama, ‚Luise wollte sicher naschen.‘

Sie sauste ins Schlafzimmer. Marcus hockte an der einen Seite des Korbes, Luise an der anderen, mitten im Korb hockte Kater Max. Marcus zerrte an dessen Vorderpfoten, Luise am Schwanz, Max fauchte.

„Was macht ihr denn da?“, wunderte sich Mama. „Zum Martinsfest sollen die Hörnchen geteilt werden, nicht die Katze. „Luise war furchtbar aufgeregt.“ Weißt du, was der Max gemacht hat? Er hat in die Hörnchen gepinkelt!“

Ach du liebe Zeit! – Mama jagte Kater Max unters Bett und besah sich die Bescherung. Max hatte mitten in die Hörnchen ein Loch gescharrt und hineingepullert. Die Hörnchen waren nass und klebrig, der Zuckerguss war aufgeweicht, es roch gar nicht mehr feierlich.

„Wer hat Max ins Schlafzimmer gelassen?“, fragte Mama ganz langsam.

„Papa war’s!“, antwortete Luise ganz schnell und Marcus nickte heftig. Papa war arbeiten. Aber es wäre nicht das erste Mal, dass er nicht auf Max aufgepasst hätte!

„Was machen wir denn jetzt?“, Mama war völlig ratlos.

„Die trocknen doch“, tröstete Marcus sie. „Das merkt schon keiner.“

„liih!“, rief Luise. „Ich esse kein Hörnchen, wo Max draufgepinkelt hat. Außerdem erzähl ich’s allen!“

Marcus wollte schon ärgerlich werden, aber Mama beruhigte ihn. „Die Hörnchen sind hin. Wegen diesem blöden Kater!“ „Und weil Papa nicht aufgepasst hat“, nahm Luise Max in Schutz.

Dann saßen die drei in der Küche und überlegten. Wenn es morgen zum Martinsfest keine Hörnchen gäbe, wären die Kinder

furchtbar enttäuscht. Und dann müssten sie auch zugeben, was passiert war. Außerdem hätte Grit nichts zu beschützen. „Wir müssen nochmal backen“, meinte Marcus. „Ich helf dir.“ „Ich auch“, sagte Luise.

Mama schaute auf die Uhr. Es war abends um acht. Die Geschäfte hatten gerade schon geschlossen. Aber glücklicherweise war Papa gestern einkaufen gewesen. Der hamsterte immer. „Damit sich's lohnt“, sagte er, wenn er angeschleppt kam.

Mama seufzte. Dann begann sie, Mehl, Milch, Backpulver, Zucker, Eier und Marmelade zusammenzusuchen. „Könnte gerade so reichen“, meinte sie. „Bloß die Heidelbeermarmelade muss ich mit Pflaumenmus strecken.“

Halb acht waren die Zutaten gemischt. Jetzt ging's ans Kneten. Grit war um diese Zeit im Fitness-Center, also musste Mama selbst ran. Sie kämpfte mit dem Teig. Luise guckte ihr mitleidig zu und Marcus feuerte sie an: „Da kriegst du Muskeln wie Grit!“

Um acht lag der fertige Teigklumpen auf dem Tisch. Mama rollte ihn aus. Marcus formte die Hörnchen. Luise kleckste die Marmelade darauf. Halb elf reihten sich einhundertzwanzig Hörnchen auf dem Tisch aneinander – nur gebacken und bestrichen werden mussten sie noch.

Marcus und Luise waren hundemüde. Sie wollten ganz freiwillig ins Bett. „Wo ist eigentlich Max?“, fragte Luise. Wo wohl? Marcus öffnete sacht die Tür zum Schlafzimmer. Max lag zusammengerollt mitten in den Hörnchen und schlief.

Marcus und Luise schliefen auch sofort ein und träumten von Martinshörnchen-Bergen. Und von Grit, die diese Berge bewachte. Mama stand in der Küche und backte und backte. Ihre Arme waren schwer, ihr Rücken schmerzte und sie konnte kaum noch stehen.

Kurz vor elf kam Papa von der Arbeit nach Hause. „Hmm“,

schnupperte er schon an der Tür. „Du hast gebacken, Schatz?“ Er betrat die Küche und blieb staunend stehen: „Du kannst wohl gar nicht genug kriegen vom Hörnchenbacken?“ „Sehr lustig!“, fauchte Mama. „Du und dein Kater! Du kannst gleich mit im Hörnchenkorb schlafen! Aber pinkel nicht auch noch hinein!!“

„Was ist denn passiert?“, Papa begriff gar nichts. Und nun erzählte ihm Mama die ganze Kater-Geschichte. Am Schluss mussten sie beide drüber lachen – und Papa gab zu, dass Kater Max mit ihm ins Schlafzimmer gehuscht war. Dort verkroch er sich unterm Bett – und Papa hatte keine Lust gehabt, ihn zu fangen...

„Na toll!“, sagte Mama. „Dafür musst du mir jetzt helfen.“

Und schon drückte sie ihm den Topf mit dem Zuckerguss in die Hand: „Viel Spaß!“

Einsichtig setzte sich Papa an den Küchentisch, betrachtete seufzend die Reihen Martinshörnchen und begann, eins nach dem anderen mit Zuckerguss zu bepinseln...

## **Martinshörnchen (für ca. 30 Hörnchen)**

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier, 150 g Margarine, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 kleine Prise Salz

### **Zubereitung:**

Aus allen Zutaten einen festen Teig kneten und möglichst eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, Teigdreiecke ausschneiden, aus diesen dann Hörnchen formen (dabei nach innen aufrollen) und in Hufeisenform biegen. Auf Backpapier goldgelb backen.

## Tipp:

Es erleichtert die Arbeit, wenn man aus dem gerollten Teig zunächst mit Hilfe einer runden Form einen Kreis aussticht und diesen achtelt. Die Hörnchen werden auf diese Weise auch gleich groß und schön.

Diesen Artikel haben wir folgendem Buch entnommen:



## Das Kirchenjahr mit Kindern feiern

Ein Vorlesebuch mit lustigen Geschichten , Backrezepten und Spielen.

Reuter, Thomas

Burckhardthaus-Laetare

ISBN: 9783944548906

96 Seiten, 14,95 €

[Mehr dazu auf www.oberstebrink.de](http://www.oberstebrink.de)