Oblaten

Kategorie
Zutaten, Mehlspeisen

Beschreibung

Backoblaten

Eine Oblate (über mittelhochdeutsch obläte, »Oblate, Hostie«, von mittellateinisch oblata, von oblatus, »dargebracht«) ist ein dünnes Gebäck, das zum menschlichen Verzehr und als Siegelmaterial verwendet wird. Man stellt Oblaten aus einer flüssigen Masse ohne Zusatz von Triebmitteln her, die ausschließlich Wasser, Mehl und Stärke enthält, backt sie wie Waffeln zwischen heißen Eisen und schneidet oder stanzt sie in runde oder rechteckige Stücke. Das Deutsche Lebensmittelbuch rechnet Oblaten zu den Dauerbackwaren und auch zu den feinen Backwaren, obwohl sie den dafür geforderten Mindestanteil von 10% Fett und/oder Zucker nicht enthalten.
Durch den Verzicht auf Teigsäuerung, Lockerungsmittel, Eiweiß und Zucker und eine geringe Kleberbildung gehen Oblaten nicht auf, sondern bleiben flach, haben eine pappige, aber brüchige Beschaffenheit. Sie werden mit wenig Fett als Trennmittel in so genannten Oblateneisen gebacken, die aus zwei Backflächen bestehen, die entweder auf dem Feuer erhitzt werden oder beheizbar sind. Manche Oblaten haben eine ebene, glatte Oberfläche, andere erhalten durch Gravur der Backflächen Muster, Beschriftungen oder bildhafte, oft religiöse Motive. Oblaten bleiben beim Backen in der Regel sehr hell oder sogar ganz weiß, können aber eingefärbt werden.
Oblaten werden zumeist aus Weizenmehl hergestellt, es sind aber auch glutenfreie Varianten aus Maismehl bzw. Maisstärke bekannt.

Aroma
Bedingt durch die Auswahl der Zutaten besitzen Oblaten keinen oder einen faden Eigengeschmack.

Verwendung
Essbare Oblaten dienen entweder als Backzutat oder können direkt gegessen werden. In der Weihnachtsbäckerei dienen sie als Unterlage für Makronen und Lebkuchen und werden dann als Backoblaten bezeichnet. Unter Verwendung derselben Produktionstechnik werden auch Essoblaten, auch Esspapier genannt, herstellt, welche durch ihre Farbe und ihr Aroma beliebte Kindersüßwaren geworden sind.
Karlsbader Oblaten sind verzierte, süß gefüllte Oblatengebäcke. Traditionell werden zur Herstellung zwei Oblaten mit etwa 19 cm Durchmesser mit einer Masse aus Zucker und Mandelsplittern (früher Karlsbader Sprudelsalz) zusammengeklebt. Heute existieren auch Formen mit anderen Größen und Füllungen (z. B. Schokolade), die teilweise auch aus mehreren Schichten bestehen. Die Bezeichnung »Karlsbader Oblaten« (tschechisch Karlovarské oplatky) wurde 2011 auf Antrag der Tschechischen Republik und gegen den Einspruch Deutschlands und Österreichs als geschützte geographische Angabe nach europäischem Recht eingetragen und gilt nur für Produkte, die auf dem Gebiet der Stadt Karlsbad unter Verwendung des Karlsbader Mineralwassers hergestellt wurden und weiteren genauen Anforderungen entsprechen.
In der türkischen Küche verwendet man Oblaten beispielsweise für Halva und füllt sie mit einer

© 2026 coquina.de

Mischung aus kandierten Früchten, Honig und Mandeln.

Einkauf / Aufbewahrung

Backoblaten bekommen Si eim gut sortierten Supermarkt oder im Online-Handel zu kaufen.
Auf Grund der wenigen simplen Inhaltsstoffe sind Oblaten sehr lange haltbar. Wichtig ist, dass das Gebäck trocken gelagert wird und keine Feuchtigkeit daran gelangt. Im Keller eignen sich also nicht so gut.
Oblaten halten sich über Jahre und bieten Schimmel keine Gelegenheit.
Wurde aber vor ein paar Jahren eine Packung Backoblaten im Küchenschrank vergessen, sollten Sie diese ohne Bedenken noch verwenden können.

Ersatz

Viele Gebäcke können Sie auch ohne Backoblaten als Unterlage herstellen, nur das Portionieren wird dann etwas kniffliger.

Geschichte

Der Legende aus dem 19. Jahrhundert zufolge stand an der Wiege der Kuroblaten ein geschickter Koch aus dem Prämonstratenser Kloster in Teplá. Als er eines Tages den Auftrag erhielt, für die Gäste eine Süßspeise zuzubereiten, kam er auf die Idee, das Waffeleisen zum Backen der Hostien zu verwenden. Den einfachen Teig aus Wasser und Mehl verfeinerte er durch Beimengung von Zucker und Milch, und unter die gebackenen Oblaten streute er leckere Mischung aus Nüssen, Zucker, Zimt und weiterem einzigartigen Gewürz. Danach buk er die Oblaten zusammen. Dieses Dessert hatte großen Erfolg, und so gelangte das Rezept schon bald auch jenseits die Klostermauern. So entstand diese Köstlichkeit.

© 2026 coquina.de