

# Deutschland ein Bäckermärchen



Heinrich Heine - Deutschland. Ein Wintermärchen

Michael Schernthaner – Deutschland ein Frühlingslied

Martin Schönleben – Deutschland ein Bäckermärchen



Impressum:

Herausgeber, Gestaltung und Druck:

Martin Schönleben

Lagerstr. 25 a

82178 Puchheim

Tel.: 089-80 16 56

Fax: 089-800 27 46

E-mail:

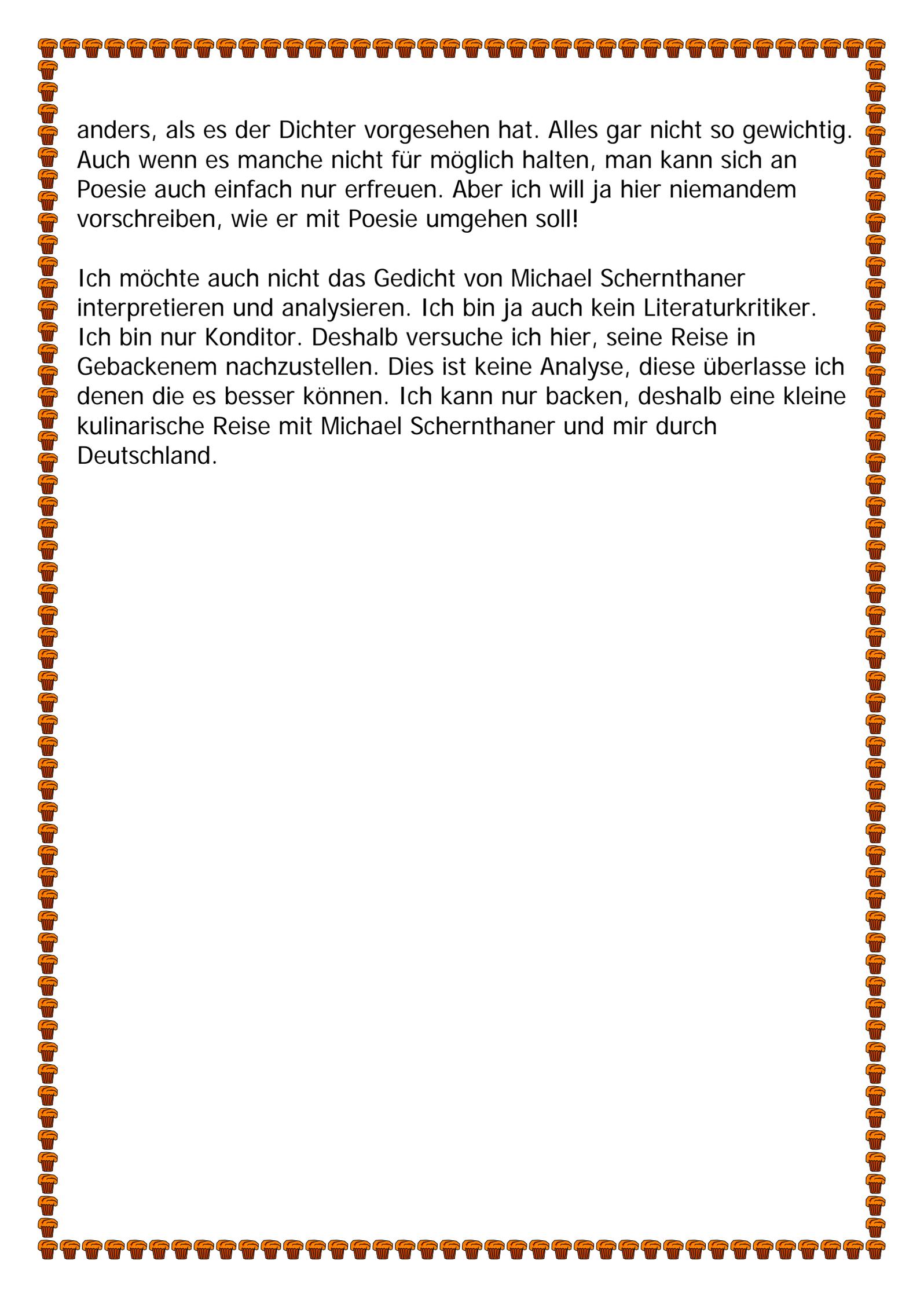
BaekereiSchoenleben@t-online.de

Texte und Fotos soweit nicht anders angegeben sind von Martin Schönleben. Zeichnungen soweit nicht anders angegeben von Mona Schönleben. Alle Rechte und Copyright liegen bei Martin Schönleben.

Jegliche Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden durch Autoren und Betrieb sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Bei allen Ratschlägen und Empfehlungen handelt es sich lediglich um unverbindliche Auskünfte entsprechend § 676 BGB. Ausschluss jeglicher Haftung.



Wie viele Schüler wurden mit dem Gedicht von Heinrich Heine schon gequält? Wahrscheinlich ist es das am öftesten besprochene Deutsche Gedicht am Gymnasium. Wie schaut dies dann aus? Die Schüler interessiert Prosa in der Regel überhaupt nicht – der Lehrer versucht seinen desinteressierten Schülern deutsche Kunst näher zu bringen der deutsche Schüler ist eher desinteressiert, denn man kann sich im Internet zig Rezensionen herunterladen – also muss man sich ja keine eigenen Gedanken mehr machen – und nach langen quälenden Stunden wird über dieses Gedicht, das sich ja nicht wehren kann, auch noch eine Schulaufgabe geschrieben. In dieser Klausur kann man natürlich nicht wiedergeben, was man von diesem Prosastück wirklich hält, nein es sollte schon die Lehrermeinung sein, oder was der Lehrer für die allgemein gültige Interpretation hält. So endet dann der Versuch den Jugendlichen Poesie näher zu bringen in einer Note. Und alle sind sich einig, Jugendliche mögen nun einmal keine Gedichte. Aber natürlich sind die heutigen Teenies interessiert an Poesie, sie hören sie sogar täglich stundenlang. Ihr MP3-Player ist voll von Gedichten, Prosa und Poesie. Sie glauben nicht, dass Popmusik Poesie ist! Dann hören Sie einmal genauer hin, was unsere zeitgenössischen Poppoeten so dichten. Natürlich gibt es massenweise Schrott, aber die wenigen Perlen sind es wert, einmal genauer hinzuhören. Wahrscheinlich gab es auch zu Heines Zeiten genauso viele Poeten, die einfach nur Mist produziert haben, aber ein paar Gute sind sogar in unserer Zeit noch erhalten geblieben und einer der größten war mit Sicherheit Heinrich Heine. Mit diesem misst sich nun mein Freund Michael Schernthaner und schreibt eine moderne Version des Klassikers, sein Frühlingslied. Nun werden sich also bald wieder viele Generationen von Schülern mit einem neuen Gedicht befassen müssen, es auseinander nehmen, mit dem Wintermärchen vergleichen. Sich Gedanken machen, warum die moderne Version eigentlich Frühlingslied heißt, was uns der Autor ursprünglich sagen will und zu guter Letzt wird wieder eine Klausur geschrieben und jeder hat die Lust an Lyrik verloren. Weil dabei natürlich vergessen wird, dass man Gedichte einfach nur anhören kann, lesen natürlich auch. Aber ich finde Gedichte muss man hören. Vielleicht ist es ja gar nicht so wichtig alles zu verstehen. Wahrscheinlich begreift man sogar vieles ganz



anders, als es der Dichter vorgesehen hat. Alles gar nicht so gewichtig. Auch wenn es manche nicht für möglich halten, man kann sich an Poesie auch einfach nur erfreuen. Aber ich will ja hier niemandem vorschreiben, wie er mit Poesie umgehen soll!

Ich möchte auch nicht das Gedicht von Michael Schernthaner interpretieren und analysieren. Ich bin ja auch kein Literaturkritiker. Ich bin nur Konditor. Deshalb versuche ich hier, seine Reise in Gebackenem nachzustellen. Dies ist keine Analyse, diese überlasse ich denen die es besser können. Ich kann nur backen, deshalb eine kleine kulinarische Reise mit Michael Schernthaner und mir durch Deutschland.

# Frankfurter Brenten



Der Legende nach sollen sie das Lieblingsgebäck von Goethe gewesen sein und seine Mutter musste sie immer für ihn backen. Deshalb gehört es auch hierher, da Goethe doch eine wichtige Rolle im Frühlingslied spielt. Dies jetzt nur vorweg, und nun zu Beginn das Lieblingsgebäck des Dichturfürsten.

Eines aber ist sicher, Eduard Mörike war ein großer Fan dieser Frankfurter Spezialität. Schließlich hat er ein Gedicht verfasst, in welchem er genau beschreibt, wie man diese herstellt.

Wenn man sich dieses Gedicht genau durchliest, dann merkt man sehr bald, dass diese Brenten unseren bayerischen Springerle sehr ähnlich sind, Beide werden nämlich in Formen gedrückt. Aber bei den Brenten verwendet man einen viel feineren Teig. Mandeln, Zucker und Rosenwasser verwendet Mörike in seinem gedichteten Rezept und im Grunde beschreibt er in seinen Versen recht anschaulich die Herstellung von Marzipan. Dies zeigt uns auch schon die Herkunft dieses Gebäckes an. In den wohlhabenden bürgerlichen Kreisen muss

dieses Gebäck entstanden sein. Hingegen das „Münchner Marzipan“ wie Springerle auch noch genannt werden, sind ein bäuerliches Gebäck. Hier wurden die Zutaten verwendet, die am Bauernhof vorhanden waren: Eier, Mehl, Zucker (früher Honig) und aus diesen machte die Bäuerin einen einfachen billigen Teig. Damit diese Plätzchen wenigstens schön anzusehen sind, hat man sie in aufwendig geschnitzte Holzformen gedrückt und dann erst gebacken. Wenn die Bauern auch arm waren und ihr Speisezettel etwas einseitig, so war doch im Winter deutlich weniger zu tun auf dem Bauernhof und es war Zeit für solch aufwändige Gebäcksorten. Aber hier nun das bürgerliche Rezept von Eduard Mörike:

Eduard Mörike: Frankfurter Brenten

Mandeln erstlich, rat' ich dir,  
Nimm drei Pfunde, besser vier  
(Im Verhältnis nach Belieben);  
Diese werden nun gestoßen  
Und mit ordinärem Rosenwasser feinstens abgerieben.

Je aufs Pfund Mandeln akkurat  
Drei Vierling Zucker ohne Gnad'!  
Denselben in den Mörsel bring',  
Hierauf ihn durch ein Haarsieb schwing.

Von deinen irdenen Gefäßen  
Sollst du mir dann ein Ding erlesen,  
Was man sonst eine Kachel nennt,  
Doch sei sie neu zu diesem End'!  
Drein füllen wir den ganzen Plunder  
Und legen frische Kohlen unter.

Jetzt rühr' und rühr' ohn' Unterlaß,  
Bis sich verdicken will die Mass',  
Und rührst du eine Stunde voll!  
Am eingetauchten Finger soll

Das Kleinste nicht mehr hängen bleiben;  
So lange müssen wir es treiben.

Nun aber bringe das Gebrodel  
In eine Schüssel (der Poet,  
Weil ihm der Reim vor allem geht,  
Will schlechterdings hier einen Model,  
Indes der Koch auf ersterer besteht.)

Darinne drück's zusammen gut!  
Und so hat es über Nacht geruht,  
Sollst du's durchkneten Stück für Stück,  
Auswellen messerrückendick.  
Je weniger Mehl du streuest ein,  
Um desto besser wird es sein.

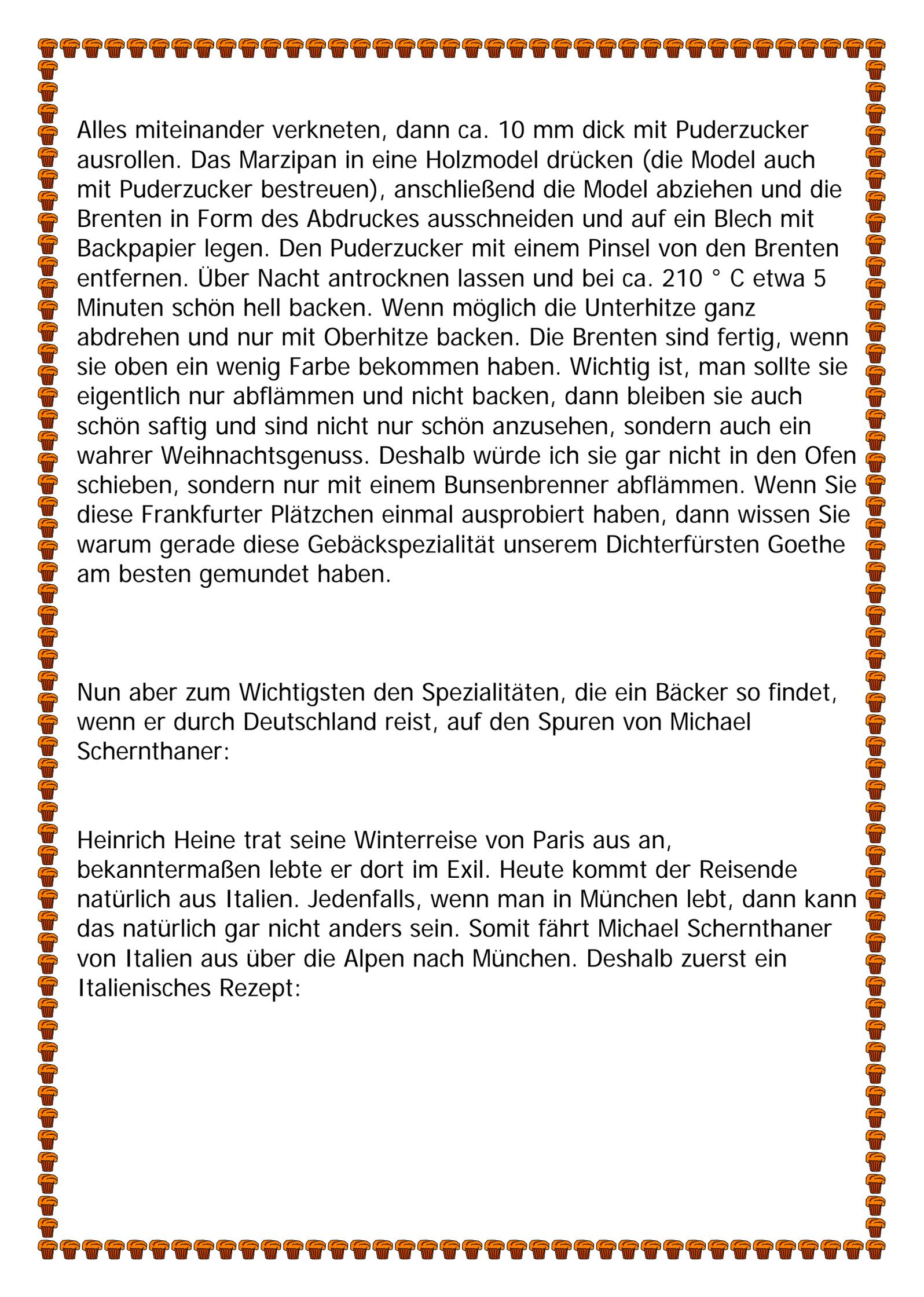
Alsdann in Formen sei's geprägt,  
Wie man bei Weingebacknem pflegt;  
Zuletzt - das wird der Sache frommen -  
Den Bäcker scharf in Pflicht genommen,  
Daß sie schön gelb vom Ofen kommen!

Eigentlich hat hier Eduard Mörike alles genau beschrieben. Und so ist es auch ziemlich einfach, dieses Gedicht in die Tat umzusetzen. Aber wir können es uns noch wesentlich einfacher machen, denn das Marzipan müssen wir heutzutage nicht mehr selbst herstellen, hier hält die Industrie einige sehr gute Marzipanrohmassen für uns bereit. Deshalb für alle Handwerker hier jetzt ein modernes Rezept, alle Literaten unter uns, können ja nach Mörikanleitung backen.

Zutaten:

500 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker  
10 g Rosenwasser  
etwas abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:



Alles miteinander verkneten, dann ca. 10 mm dick mit Puderzucker ausrollen. Das Marzipan in eine Holzmodel drücken (die Model auch mit Puderzucker bestreuen), anschließend die Model abziehen und die Brenten in Form des Abdruckes ausschneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Puderzucker mit einem Pinsel von den Brenten entfernen. Über Nacht antrocknen lassen und bei ca. 210 ° C etwa 5 Minuten schön hell backen. Wenn möglich die Unterhitze ganz abdrehen und nur mit Oberhitze backen. Die Brenten sind fertig, wenn sie oben ein wenig Farbe bekommen haben. Wichtig ist, man sollte sie eigentlich nur abflämmen und nicht backen, dann bleiben sie auch schön saftig und sind nicht nur schön anzusehen, sondern auch ein wahrer Weihnachtsgenuss. Deshalb würde ich sie gar nicht in den Ofen schieben, sondern nur mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Wenn Sie diese Frankfurter Plätzchen einmal ausprobiert haben, dann wissen Sie warum gerade diese Gebäckspezialität unserem Dichturfürsten Goethe am besten gemundet haben.

Nun aber zum Wichtigsten den Spezialitäten, die ein Bäcker so findet, wenn er durch Deutschland reist, auf den Spuren von Michael Schernthaner:

Heinrich Heine trat seine Winterreise von Paris aus an, bekanntermaßen lebte er dort im Exil. Heute kommt der Reisende natürlich aus Italien. Jedenfalls, wenn man in München lebt, dann kann das natürlich gar nicht anders sein. Somit fährt Michael Schernthaner von Italien aus über die Alpen nach München. Deshalb zuerst ein Italienisches Rezept:

# Rose del deserto



Dieses Rezept habe ich aus meinem letzten Urlaub in Italien mitgebracht, sozusagen als Urlaubssouvenir. „Rose del deserto“ das klingt ja wie im Märchen. Deshalb passt es natürlich besonders gut hierher. Diese Wüstenrosen sind zwar ein wenig aufwändig, aber dafür sehen sie nicht nur wunderschön aus, nein sie sind auch noch äußerst delikat im Geschmack.

## Herstellung:

Zuerst verknete ich Marzipan, Puderzucker und Orangeat. Hierhin kommen nun die Eigelbe zuerst knete ich etwa die Hälfte unter und dann den Rest. Aus diesem Teig forme ich nun etwa zwei cm dicke Schlangen. Sollte es beim Rollen etwas kleben, einfach mit

Puderzucker stauben, dann ist dieses Problem beseitigt. Diese

Rezept für ca. 70 Stück:

360 g Marzipan  
140 g Puderzucker  
110 g Orangeat fein gehackt  
40 g Eigelb (2 Stück)  
ca. 70 kandierte Kirschen oder  
Amarenakirschen  
Für den Eischnee:  
60 g Eiweiß (2 Stück)  
120 g Puderzucker  
ca. 250 g gehobelte Mandeln

Schlangen schneide ich nun in kleine Stückchen. Ein Marzipanstückchen sollte etwa 10 g haben. Diese drücke ich in meiner Hand etwas flach. Anschließend kommt auf jedes Plätzchen eine Belegkirsche. Um jede Kirsche wird nun die Marzipanmasse verteilt. Und dann in der Hand zu runden Plätzchen geformt. Jetzt das Eiweiß mit dem Puderzucker schaumig rühren. Die Wüstenrosen werden nun zuerst

im Eischnee und dann in den gehobelten Mandeln gerollt. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei ca. 230 ° C etwa 3 – 6 Minuten backen. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, sind die „Rose del deserto“ fertig und müssen nur noch abkühlen.



# München



## Münchner Marzipan



Über den Brenner fährt unser Dichter nach München und die Bayern sind natürlich bekannt für Ihre Genießernatur. Hier gibt es neben den berühmten Brezen auch noch die bauerliche Version der weiter vorne schon erwähnten Frankfurter Brenten:

Münchner Marzipan ist den Meisten noch unter dem Begriff Springerle



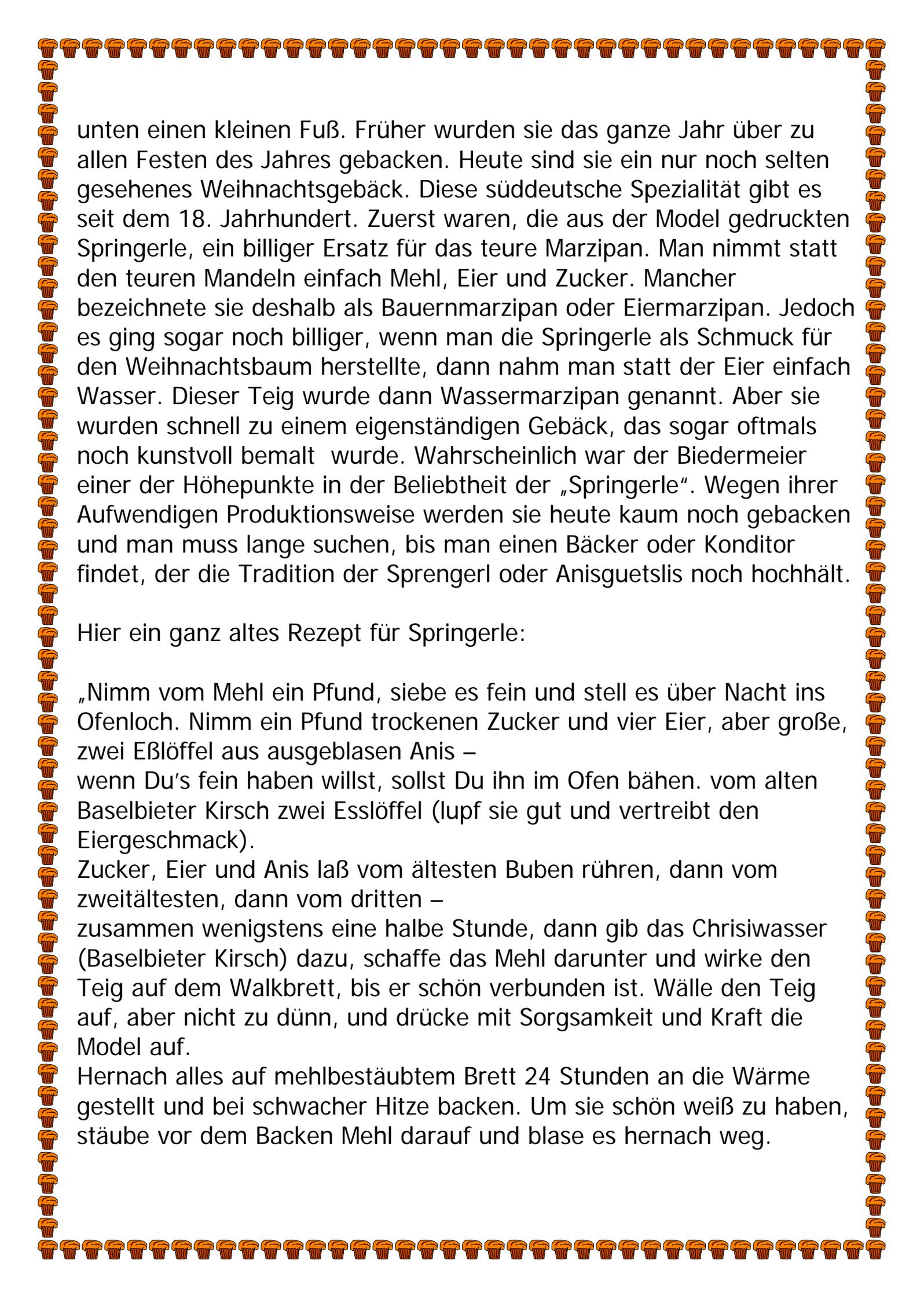
bekannt, wenngleich auch die meisten Bäcker oder Konditoren dieses weiße, zarte Gebäck schon lange nicht mehr herstellen. Ursprünglich waren die Springerle ein Opfergebäck, ein heidnisches Gebäck für Wotan oder Perchta, deshalb gab man sich natürlich besondere Mühe um die Götter milde zu stimmen. Sonnenräder, Pferde, Stiere oder Bäume waren darauf abgebildet. Das Christentum nahm auch dieses Gebäck unter ihre Fittiche und gestaltete es entsprechend dem neuen Glauben um. Jetzt wurden schöne Modelle geschnitzt, in die der Teig gedrückt wurde. Maria und Josef, die Krippe, Ochs und Esel, das Christkind, Nikolaus, Engel und Hirten waren die neuen Motive für das alte Opferbrot. Diese Holzmodelle herzustellen war eine Kunst für sich und in den vergangenen Jahrhunderten sind wahre Meisterwerke entstanden. Auf dem Münchner

Christkindlmarkt werden immer noch welche verkauft. Es gehört aber ein bisschen Fingerspitzengefühl dazu, um wirklich schöne Springerle herzustellen, und ein bisschen Zeit muss man sich lassen. Springerle müssen unten einen schönen Fuß

haben und oben noch schön weiß sein. Aber wenn man die schönen Formen dann aus dem Ofen holt, dann hat sich die ganze Mühe gelohnt.



Genau weiß man es nicht woher der Name Springerle kommt, die einen neigen dazu, uns zu erklären, der Name kommt daher, dass das Gebäck beim Backen „aufspringt“ also aufgeht und unten einen schönen Fuß bekommt. Andere wieder behaupten, der Name kommt von dem als Motiv besonders beliebten springenden Rösslein. Aber dieses besonders schöne Backwerk wurde immer schon in kunstvoll geschnitzte Modellen gedrückt und dann vor dem Backen lange getrocknet, damit es eine schöne modellierte Oberfläche bekommt und



unten einen kleinen Fuß. Früher wurden sie das ganze Jahr über zu allen Festen des Jahres gebacken. Heute sind sie ein nur noch selten gesehenes Weihnachtsgebäck. Diese süddeutsche Spezialität gibt es seit dem 18. Jahrhundert. Zuerst waren, die aus der Model gedruckten Springerle, ein billiger Ersatz für das teure Marzipan. Man nimmt statt den teuren Mandeln einfach Mehl, Eier und Zucker. Mancher bezeichnete sie deshalb als Bauernmarzipan oder Eiermarzipan. Jedoch es ging sogar noch billiger, wenn man die Springerle als Schmuck für den Weihnachtsbaum herstellte, dann nahm man statt der Eier einfach Wasser. Dieser Teig wurde dann Wassermarzipan genannt. Aber sie wurden schnell zu einem eigenständigen Gebäck, das sogar oftmals noch kunstvoll bemalt wurde. Wahrscheinlich war der Biedermeier einer der Höhepunkte in der Beliebtheit der „Springerle“. Wegen ihrer aufwendigen Produktionsweise werden sie heute kaum noch gebacken und man muss lange suchen, bis man einen Bäcker oder Konditor findet, der die Tradition der Sprengerl oder Anisguetslis noch hochhält.

Hier ein ganz altes Rezept für Springerle:

„Nimm vom Mehl ein Pfund, siebe es fein und stell es über Nacht ins Ofenloch. Nimm ein Pfund trockenen Zucker und vier Eier, aber große, zwei Eßlöffel aus ausgeblasen Anis – wenn Du's fein haben willst, sollst Du ihn im Ofen bähnen. vom alten Baselbieter Kirsch zwei Esslöffel (lupf sie gut und vertreibt den Eiergeschmack).

Zucker, Eier und Anis laß vom ältesten Buben rühren, dann vom zweitältesten, dann vom dritten – zusammen wenigstens eine halbe Stunde, dann gib das Chriwasser (Baselbieter Kirsch) dazu, schaffe das Mehl darunter und wirke den Teig auf dem Walkbrett, bis er schön verbunden ist. Wälle den Teig auf, aber nicht zu dünn, und drücke mit Sorgsamkeit und Kraft die Model auf.

Hernach alles auf mehlbestäubtem Brett 24 Stunden an die Wärme gestellt und bei schwacher Hitze backen. Um sie schön weiß zu haben, stäube vor dem Backen Mehl darauf und blase es hernach weg.

Kriegen sie keine Füßchen, so schimpfe die Buben aus oder die Magd: war schlecht gerührt oder Durchzug in der Stube. Springerle ohne Füßchen sind eine Ärgernuß."

Nun weiß man endlich, warum es wichtig ist, beim weihnachtlichen Backen eine Hilfe zu haben.

Vollei, Puderzucker, Vanille und gerieben Zitrone auf ca. 50 ° Grad im Wasserbad unter ständigem rühren erwärmen. Anschließend gut schaumig schlagen. Mehl sieben und unterkneten. In Folie einwickeln und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Teig etwa fingerdick ausrollen (zum Ausrollen Weizenstärke nehmen) und dann in die Springerle-Formen drücken. Den Teig damit er nicht klebt ein bisschen mit Weizenstärke bestäuben. Nun die Plätzchen aus der Form klopfen und schön zurecht schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier etwas Anis streuen und darauf die Springerle legen. Nun über Nacht an einem warmen Ort trocknen lassen. Am nächsten Tag bei ca. 155 ° C ca. 10 – 15 Minuten backen. Sie sollen oben ganz weiß bleiben.

Rezept:

200 ml Vollei  
500 g Puderzucker  
Vanille, geriebene  
Zitrone  
  
500 g Weizenmehl  
Weizenstärke  
Anis

# Münchener Brezen



Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. In etwa gleichgroße Stücke teilen. Diese abdecken und dann zu Brezeln formen. In Lauge tauchen und mit einem scharfen Messer einschneiden. Anschließend mit grobem Salz bestreuen. Bei etwa 210 ° C ca. 15 Minuten backen.

Rezept (für ca. 30 Stück)

1000	g	Weizenmehl
500	ml	Wasser (ganz kalt)
30	g	Hefe
20	g	Butter
15	g	Salz

Das Wichtigste an den Brezen ist jedoch die Lauge. Die Bäckerlauge ist jedoch nicht ganz ungefährlich. Aber es gibt auch ein ganz und gar unschädliche Flüssigkeit, in die Sie Ihre Brezen tauchen können. Eine

ungefährliche Lauge kann man ganz einfach mit Natron herstellen: 1 Liter Wasser aufkochen lassen, sofort vom Herd nehmen und dann 3 EL Natron unterrühren. Nun die Brezeln mit einer Kelle ca. 20 Sekunden eintauchen (desto länger die Brezen getaucht werden, desto schöner wird anschließend die Backfarbe) und dann auf ein mit Silikonfolie abgedecktes Blech legen. Mit einem scharfen Messer einschneiden und mit grobem Salz bestreuen. Bei ca. 210 ° C etwa 15 – 20 Minuten je nach Größe der Brezeln backen. Eine andere Möglichkeit ist, die fertigen Brezeln auf die Silikonfolie legen und dann mit einem Pinsel die Lauge auftragen.

# Leipzig



Von Bayern geht die Reise weiter nach Sachsen, hier macht der Protagonist einen Zwischenstopp Leipzig. Während Dresden bekannt ist für seine Stollen gibt es in der Messestadt auch kulinarisch einiges zu entdecken. Leipziger Liebesknochen, Leipziger Lerchen und nicht zu vergessen die köstlichen Leipziger Plätzchen:

## Sächsische Schokoplätzchen

### Rezept:

150 g Eiweiß  
300 g Zucker  
1 g Salz

300 g geriebene Mandeln  
200 g fein gehackte Kuvertüre  
6 g Vanille  
5 g Orangenschale

Belegkirschen, getrocknete  
Sauerkirschen oder Cranberries

### Zubereitung:

Eiweiß und Salz mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Restlichen Zucker nach und nach zugeben. Mandeln, Kuvertüre, Vanille und Orangenschale untermelieren. Tupfen auf Backpapier dressieren. Jedes Plätzchen mit einer Belegkirsche, einer Sauerkirsche oder einer Cranberry belegen.

Bei 175 ° C etwa 8 – 12

Minuten backen



# Leipziger Lerchen

Für mich sind die typischsten Leipziger Gebäcke natürlich die Leipziger Lerchen. Sie sollen der Legende nach im 19. Jahrhundert von einem Leipziger Bäcker kreiert worden sein.



Im 18. Jahrhundert waren die Feldlerchen eine sehr beliebte Spezialität bei den wohlhabenden Leipzigern. Die Männer gingen auf die Jagd und fingen in den Auen die begehrten Vögel. Ihre Frauen bereiteten diese dann im Salzgässchen mit feinen Kräutern und Eiern zu und brien diese. Anschließend wurden sie an die gutsituierten verkauft.

Aber nicht nur vor Ort wurden die Lerchen verspeist, sie wurden auch weit hin verschickt. Es sollen in

Rezept:

Butterteig:

100 g Zucker

200 g Butter

2 g Vanille

etwas geriebene Zitrone

20 ml Eigelb (1 Stück)

50 ml Eier (1 Stück)

300 g Mehl

2 g Backpulver

Masse:

150 ml Vollei (3 Stück)

100 g Zucker

100 g geriebene Mandeln

50 g Mehl

100 g Butter (flüssig)

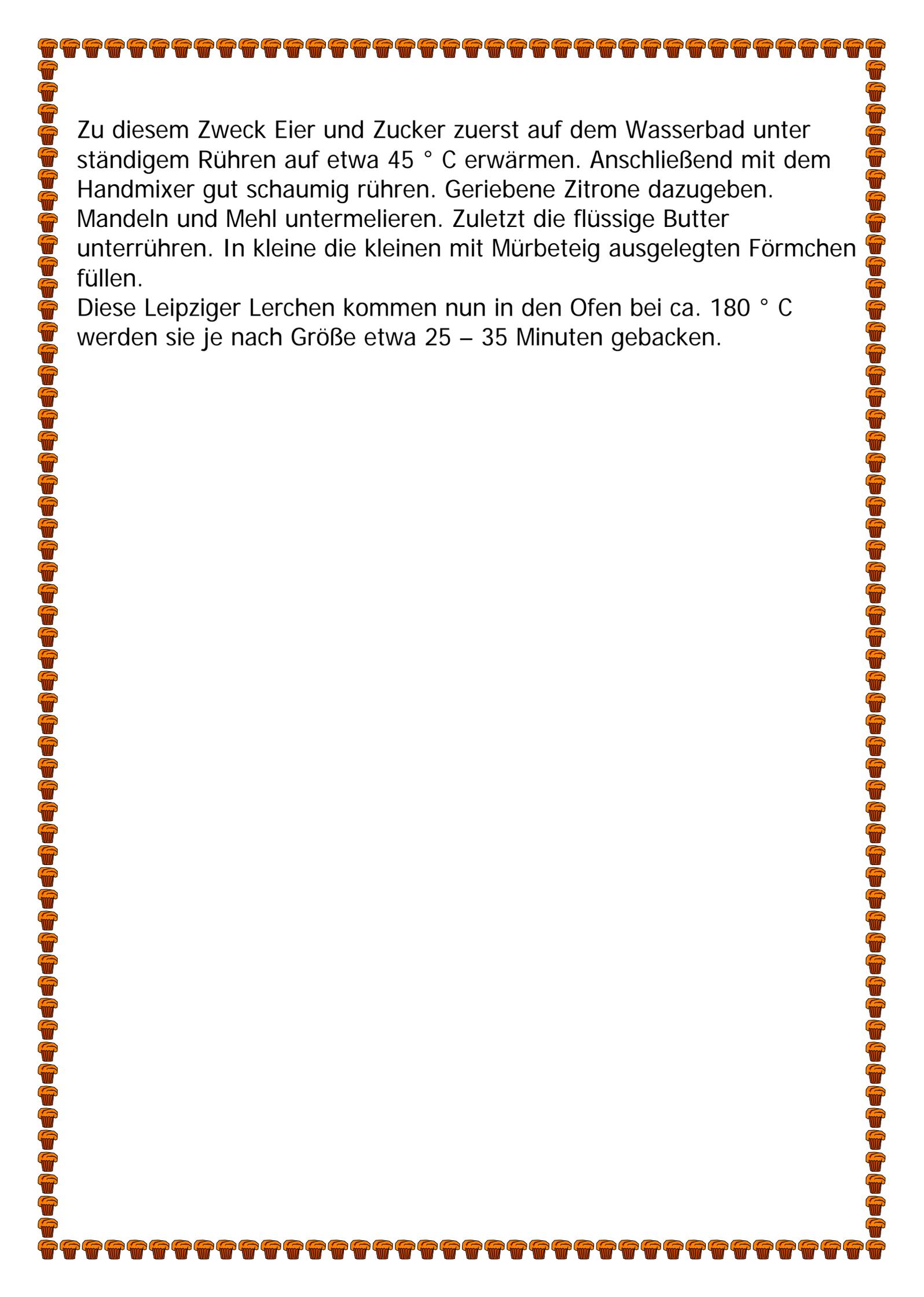
geriebene Zitrone

Erdbeermarmelade

Spitzenmonaten über 400 000 der Vögel gefangen worden sein. Als dann die Vogelfreunde immer mehr protestierten, verbot schließlich der sächsische König 1876 die Lerchenjagd. Hier kommt jetzt der findige Bäckermeister ins Spiel. Er erfand zum Ausgleich für die enttäuschten Gourmets eine süße Sünde. Ein kleines köstliches Kunstwerk, das er Leipziger Lerche nannte. Außen ein mürber Butterteig, gefüllt mit vortrefflicher Erdbeermarmelade und einer gehaltvollen Mandelfüllung. Ein wahrhaftes Gourmettörtchen, das jedem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammen laufen lässt. Um die Form der Vögel nachzuahmen legte der clevere Bäcker in der Mitte noch ein Kreuz aus Butterteig auf.

Zubereitung: Als erstes muss ich einen Butterteig machen. Hierfür verknete ich

die Butter und den Zucker miteinander. Dann gebe ich meine Gewürze in die Zucker-Butter-Mischung. Nun immer ein Wenig von den Eiern untermengen. Zuletzt knete ich das Mehl, das ich zuvor mit dem Backpulver versiebt habe, kurz unter das Gemisch. Jetzt aber ab in den Kühlschrank, vorher noch schnell abdecken. Nach etwa einer Stunde ist der Teig fest genug, dann rolle ich ihn mit etwas Mehl messerrückendick aus und steche runde Teigstücke aus. Diese lege ich in die vorher gefetteten Muffinsformen oder noch besser in die speziellen gezackten Förmchen. Hier hinein kommt jetzt ein Klecks Erdbeermarmelade und darauf kommt die Mandelmasse:



Zu diesem Zweck Eier und Zucker zuerst auf dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf etwa 45 ° C erwärmen. Anschließend mit dem Handmixer gut schaumig rühren. Geriebene Zitrone dazugeben. Mandeln und Mehl untermelieren. Zuletzt die flüssige Butter unterrühren. In kleine die kleinen mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen füllen.

Diese Leipziger Lerchen kommen nun in den Ofen bei ca. 180 ° C werden sie je nach Größe etwa 25 – 35 Minuten gebacken.

# Dresden



Aber die Reise geht weiter. Wir fahren nach Dresden. Dort lieben sie neben Dresdner Stollen, oder Dresdner Schuster, auch Dresdner Eierschecke und Dresdner Leckerbissen.

## Margarethentaler

Zubereitung: Butter und Zucker verkneten. Vanille und Salz unterkneten. Eier nach und nach unterkneten. Zuletzt Mehl,

### Rezept:

140 g Butter  
140 g Zucker

50 ml Eier  
50 ml Eigelb

300 g Mehl  
80 g Weizenpuder  
6 g Backpulver  
100 g fein gehackte Kuvertüre  
8 g Vanille  
1 g Salz

Weizenpuder, Backpulver versieben und zusammen mit der fein gehackten Kuvertüre unterkneten. Kalt stellen. Dann ovale Rollen von ca. 3 cm formen. Kalt stellen. Mindestens 3 Stunden. In ca. ½ cm dicke Scheibchen schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. 10 – 12 Minuten goldgelb bei ca. 185 ° C backen. Nach dem Backen schräg in dunkle temperierte Kuvertüre tauchen.

# Schwerin



Nun fahren wir weiter nach Schwerin.

## Mecklenburger Blitzkuchen

### Rezept:

250 g Butter  
200 ml Vollei  
250 g Zucker  
250 g Weizenmehl  
120 g geriebene Mandeln  
6 g Zimt

### Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig, Eier nach und nach, gesiebtes Mehl, geriebene Mandeln und Zimt zum Schluss untermelieren.  
Auf Backpapier aufstreichen

Backen: ca. 175 ° C    ca. 20 Minuten

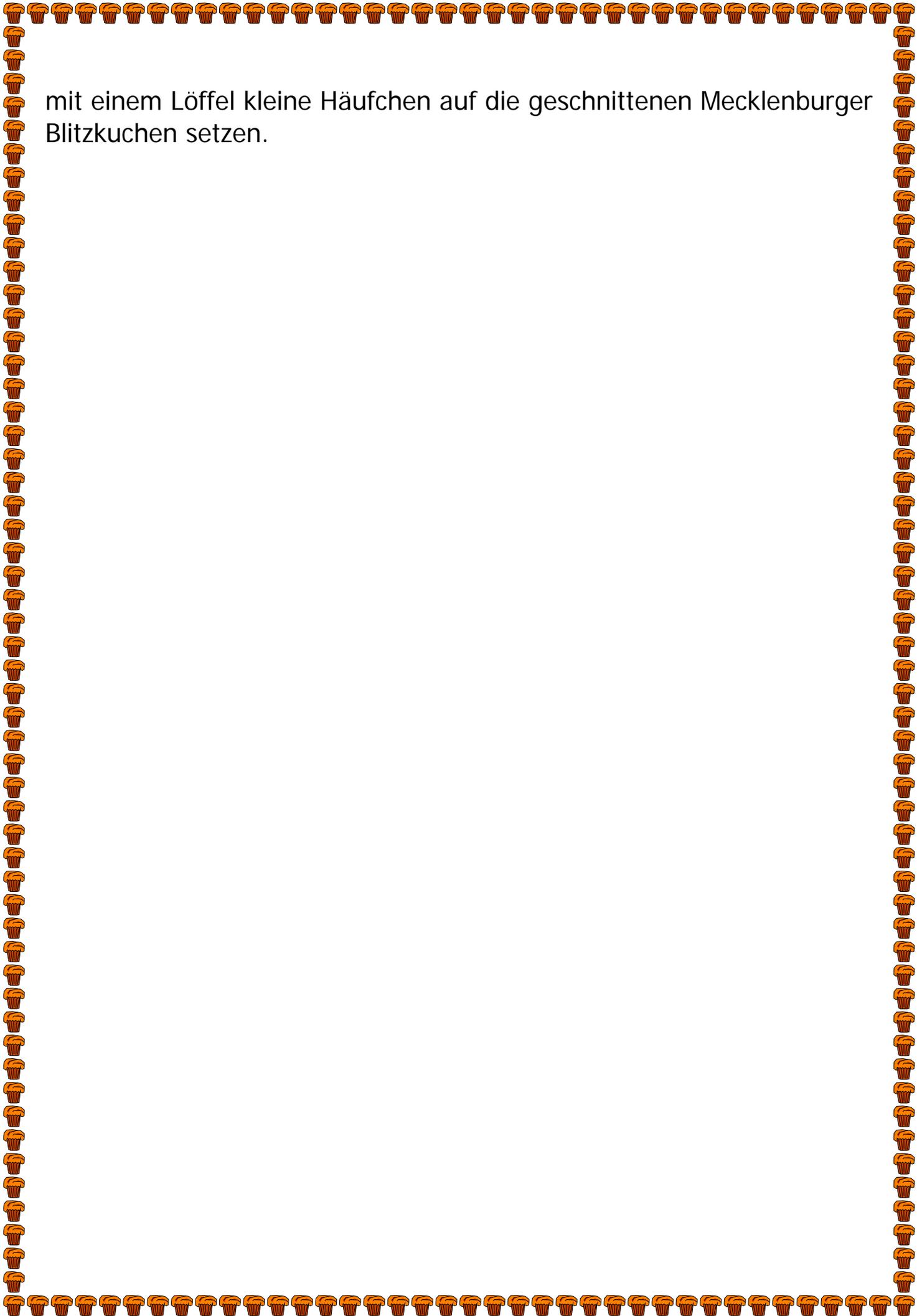
in kleine Quadrate schneiden 2,5 cm x 2,5 cm  
auf jedes Plätzchen kleine Häufchen Mandelsplitter geben.

### Mandelsplitter

500 g Mandeln gestiftelt  
18 g Kakaobutter  
500 g Zartbitterkuvertüre

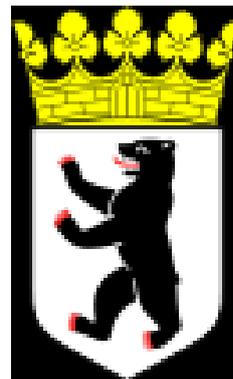
Gestiftelte Mandeln mit Wasser anfeuchten und mit Puderzucker solange übersieben bis kein Puderzucker mehr haften bleibt. Nun im

Backrohr bei 190 ° C rösten. Anschließend abkühlen lassen.  
Kakaobutter auf dem Herd auflösen. Kuvertüre temperieren. Nun die Mandeln, die Kakaobutter und die temperierte Kuvertüre mischen und



mit einem Löffel kleine Häufchen auf die geschnittenen Mecklenburger Blitzkuchen setzen.

# Berlin



Berlin ist natürlich mit Leckerbissen reichlich bestückt. Berliner Schrippen, Knüppel oder die Berliner Jungs sind typische Berliner Semmeln. Natürlich auch die Berliner, die in Berlin einfach Pfannkuchen heißen.



Bei vielen Gebäcken oder Mehlspeisen, wie der Österreicher sagt, beansprucht unser Nachbarland die Urheberschaft. Den Kaiserschmarrn, die Croissants und natürlich auch die Krapfen sollen in Österreich das erste mal gebacken worden sein. Ob diese leckeren Kugeln wirklich eine Wienerin erfunden hat, dass lässt sich nicht mehr so genau nachweisen. Aber es ist so eine schöne Geschichte, dass man

sie wirklich erzählen sollte: Eine Wienerin Namens Cäcilie Krapf soll nämlich den ersten Krapfen gebacken haben. Aber eigentlich war ja ihr Lehrbub Schuld, der sich an diesem historischen Tage besonders tölpelhaft benommen hatte. Wutentbrand schleuderte die Bäckersfrau dem „dotschaten“ Lehrling einen Teigklumpen entgegen. Dieser konnte gerade noch seinen Kopf einziehen und das Wurfgeschoss landete in einer Pfanne mit siedendem Fett. Als die mittlerweile etwas beruhigte Cäcilie Krapf entdeckte, welch köstliches Gebäck sich da in ihrer Siedepfanne entwickelte, da war ihre gute Laune wieder hergestellt. Und so haben wir es einem einfältigen Lehrbub zu verdanken, dass wir heute an Fasching die köstlichsten Krapfen genießen können.

Aber die Wahrheit ist, die Berliner kann natürlich nur ein Berliner erfunden haben. Allerdings gibt es ein kleines Problem, denn die Berliner heißen in Berlin ja bekanntermaßen Pfannkuchen und diese kugelrunden Gesellen will ausgerechnet ein Berliner erfunden haben! Genau genommen war es ein Berliner Zuckerbäcker der den ersten Krapfen kreiert hat. In der Legende gibt es sogar eine genaue Jahreszahl für die Erfindung des ersten Berliners nämlich 1750. In diesem Jahr sollte ein Berliner Konditor als Kanonier in die Preußische Armee eingezogen werden. Aber er wurde als untauglich eingestuft und durfte deshalb als Feldbäcker beim Regiment Friedrich des Großen dienen. Dieser Zuckerbäcker war darüber so erfreut, dass er aus Hefeteig kleine runde Kanonenkugeln formte. Diese buck er im heißen Fett über dem offenen Feuer. Und über die Eroberungsfeldzüge der Preußischen Armee verteilten sich diese ganz und gar pazifistischen Kanonenkugeln in ganz Deutschland.

## Krapfenrezept von 1350

Auch wenn die Wiener und die Berliner behaupten, sie wären die Erfinder der Krapfen, dann möchte ich an dieser Stelle anmerken, dass das älteste schriftliche Dokument aus München stammt. In der „Würzburg-Münchener Handschrift einem Rezeptbuch von 1350 mit dem Titel: „Das Buch von guter Speise“ habe ich ein Krapfenrezept gefunden. Dort steht wörtlich geschrieben:

*((59) Einen krapfen) So du wilt einen vasten Krapfen machen, so nim nu: ezze vnd sto: z sie in einem mörser vnd nim epfele als vil vnd snide sie drinwu: erfeleht vnd menge sie mit wu: ertzen, wellerley sie sin, vnd fu: elle daz in die krapfen. vnd lege sie in ein pfannen vnd la sie backen.*

Ich habe dieses alte Rezept in meiner Backstube ausprobiert und ich muss sagen, dass diese Krapfen wirklich äußerst lecker schmecken. Aber vielleicht haben sie fast nichts verstanden, als Sie dieses Rezept gelesen haben. Ich selbst habe auch nicht gleich verstanden, wie dieses Rezept nachzubacken ist. Ein solch altmodisches Deutsch ist auch wirklich nicht leicht zu verstehen. Aber es macht gar nichts, denn ich präsentiere Ihnen hier eine moderne Version dieses alten traditionellen Rezeptes.

Krapfenteig:

500 g Weizenmehl  
40 g Hefe  
50 g Zucker  
50 g Butter  
7 g Salz  
200 g Milch  
40 g Eigelb (2 Stück)  
80 g Eier (2 Stück)  
geriebene Zitrone,  
Vanille, Macisblüte

Füllung:

300 g Äpfel fein gehackt  
150 g geriebene geröstete  
Haselnüsse  
50 g Zucker  
50 g Honig  
2 g Zimt  
2 g geriebene Zitronenschale

Zubereitung: Zuerst knete ich mir aus Mehl, Hefe, Zucker, Butter, Salz, Milch, Eigelbe, Eier und den Gewürzen einen schönen Hefeteig. Dieser muss sich nun etwas ausruhen, also gebe ich ihn in eine Schüssel und decke den Teig mit einem Tuch ab. In der Zwischenzeit bereite ich die Füllung vor. Dazu schäle, entkerne und

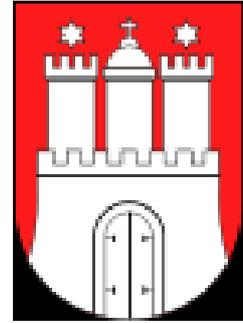


hacke ich die Äpfel in kleine Würfel. Nun kommen die geriebenen gerösteten Haselnüsse, der Zucker, der Honig und die Gewürze dazu. Dies wird nun gut vermischt. In der Zwischenzeit ist mein Krapfenteig hoffentlich schon schön aufgegangen und ich kann ihn aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz durchkneten. Nun nehme ich etwas Teig und forme eine lange Schlange. Von dieser steche ich dann gleichmäßige Teigstückchen ab. Diese werden nun mit Mehl länglich ausgerollt. Die Ränder bestreiche ich mit etwas Ei, damit sie beim Backen nicht aufgehen und dann gebe ich auf jedes Teigteilchen einen



Klecks von der leckeren Apfelnussfüllung. Rasch zusammengeklappt und die Ränder angedrückt. Jetzt sind unsere historischen Krapfen eigentlich schon fast fertig und müssen nur noch auf beiden Seiten goldbraun gebacken werden. Zuvor lege ich sie jedoch noch auf ein gut bemehltes Brett und decke sie mit einem Tuch ab, damit sie keine Haut bekommen. Nun muss die Hefe für uns arbeiten und wir können uns in der Zwischenzeit überlegen, wer in unserer Familie die meisten der Apfel-Nuss-Krapfen essen darf. Ich plädiere ja immer dafür, dass der, der die meiste Arbeit hat, auch als erster zuzulassen darf. Aber inzwischen hat die Hefe ganze Arbeit geleistet und die Krapfen sind schön aufgegangen und wir können sie im heißen Schmalz ausbacken. Und wenn sich im ganzen Haus der Duft von frisch gebackenen Schmalznudeln verbreitet, dann müssen Sie auf die großen und kleinen Leckermäuler mit Sicherheit nicht lange warten.

# Hamburg



Die letzte Station einer langen Reise durch das wiedervereinte Deutschland. Hier endet die Deutschlandfahrt von Michael Schernthaler. Was gibt es an typischen Gebäcken in Hamburg? Z. B. Hamburger Schwarzbrot, natürlich das berühmte Franzbrötchen, Hamburger Krullkuchen oder Hamburger Braune Kuchen.

## Hamburger Franzbrötchen

Zuerst stelle ich einen Hefeteig her. Hierfür einfach alle Teigzutaten miteinander vermischen und dann so lange kneten bis ein schöner glatter fester Teig entsteht. Diesem gebe ich jetzt eine runde Form und schneide ihn über Kreuz ein. Abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen. Butter und Mehl verkneten und daraus eine flache Platte formen. Im Kühlschrank kalt stellen.

Die Einrollbutter in den Teig einschlagen und den Teig ausrollen. Nun zuerst eine doppelte Tour geben. Das heißt beide Teigenden zur Mitte hin einschlagen und anschließend das Ganze noch einmal übereinanderschlagen. Je nach Festigkeit der Butter noch einmal ausrollen und dem Teig eine doppelte Tour geben. Anschließend abdecken und kalt stellen. Wenn die Butter zu weich geworden ist sofort nach der ersten Tour kalt stellen. Diese Prozedur noch einmal wiederholen, bis der Plunderteig 3 doppelte Touren hat. Nun noch einmal für ca. 20 Minuten kaltstellen. Wenn die Butter im Teig wieder schön fest geworden ist, dann kann es ans Ausrollen gehen. Den Plunderteig auf 25 cm x 35 cm Dicke ausrollen. Jetzt bestreiche ich den Teig mit flüssiger Butter. Hierauf streue ich großzügig Zimtucker. Nun rolle ich mein Franzbrötchen von oben her ein. Diese Rolle wird nun in

Rezept für Hefeteig:

250 g Weizenmehl  
130 g Milch  
25 g Hefe  
50 ml Vollei (1 Stück)  
40 g Butter  
40 g Zucker  
3 g Salz  
eine Prise Vanille  
eine Prise Macis  
etwas abgeriebene  
Zitronenschale

Zum Eintourieren:

200 g Butter  
20 g Mehl

Butter zum  
Bestreichen  
Zucker und Zimt zum  
Bestreuen

3 cm Dicke Scheiben geschnitten. Jetzt kommt der Kochlöffeltrick. Ich drücke jedes Brötchen in der Mitte mit einem Kochlöffel so weit ein, dass der Teig gerade noch nicht zerteilt wird. Anschließend werden die Franzbrötchen noch mit der Hand flach gedrückt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt.

Nach ca. 30 Minuten Gare können die Brötchen bei ca. 210 ° C in den vorgeheizten Ofen. Etwa 15 bis 18 Minuten müssen sie dort ausharren, bis sie schön goldbraun gebacken sind. Anschließend werden die Hamburger Teilchen noch mit heißer Aprikosenmarmelade und dann mit warmen Fondant bestrichen.