



Kouchn, Köichla, Kipfala

Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr

Gwürzherzala | Schmierkouchn | Schneiders Fleck

Schlanklweil-Nudln | Kreizerkipfl | Häffadoag

Mandlkranzala | Schoklaadnkugln | Tortn

Katznzunga | Kaaskouchn | Windbeidl

Donauwelln | Zwiefaxn | Söiß Abc

Wespnstich | Osterplätzala

Kirschkouchn | Scherbn

Faschingsköichla

Bauernkrapfn

Schmalzringla

Vögerl | Hutzln

Napfkouchn

Gocklkampl

Kirwaköichln

Makronala

Kaaskugln

Weckn

Schlöihä

Lachsrolln

Osterantn

Spanköichla



Wo die Plätzchen nach Nächstenliebe schmecken ...

Am Anfang eines Buches stehen normalerweise Papier und Bleistift oder in unserer heutigen modernen Zeit Computer oder Laptop. Am Anfang dieses Buches standen Butter, Eier, Mehl und Milch, ein Nudelholz, kleine Ausstecher und Backbleche – die wichtigsten Zutaten eifriger Weihnachtsbäckerinnen. Helga Haberkorn kam 2002 auf die Idee, durch den Verkauf von selbst gemachten Leckereien die Aktion „Lichtblicke“ zu unterstützen und damit Menschen in der Region zu helfen, denen es nicht so gut geht, die unverschuldet in Not geraten sind. Annelies Hecht, Gisela Schmid und Robert Dworschak – unser Hahn in Korb – schlossen sich bald darauf dieser Aktion an.

Die Resonanz war überwältigend. Die „Lichtblicke“-Plätzchen waren überall, wo sie angeboten wurden, ein Renner. Und sie sind es noch immer. Mittlerweile suchen die Leute in der Adventszeit ganz gezielt den Stand unserer Hilfsaktion auf, um sich mit den Leckereien, die nicht nur nach Honig, Marmelade, Schokolade und Marzipan, sondern auch nach Nächstenliebe duften, einzudecken. Obwohl mittlerweile viele weitere Hobbybäckerinnen dazugestoßen sind, ist die Nachfrage stets noch immer viel größer als die Zahl der Plätzchenschachteln, die sie füllen können.

Fast zwangsläufig taucht alle Jahre wieder die Frage nach diesem oder jenem Rezept auf. Da kam mir der Gedanke, diese begehrten Plätzchenrezepte zu sammeln und zu Gunsten der Aktion „Lichtblicke“ zu veröffentlichen. Die „Lichtblicke-Bäckerinnen“ lüften in diesem Buch nicht nur das Geheimnis ihrer Plätzchen, sondern verraten außerdem noch viele andere leckere Rezepte. Dafür bedanke ich mich bei allen meinen Mitautorinnen von ganzem Herzen. Unter der Federführung von Herrn Wolfgang Benkhardt vom Buch & Kunstverlag ist ein zauberhaftes Oberpfälzer Backbuch entstanden. Gewürzt mit unserem Brauchtum, lustigen Mundartsprüchen und kleinen „Gschichtln“ ist es genauso ungewöhnlich wie die Plätzchen, mit denen alles begann.

Edith Lippert
„Lichtblicke“-Schirmherrin im Landkreis Tirschenreuth

Neijoahr, Löichtmess, Fosnat

Von Glücksschweinchen
bis zu Faschingskrapfen

Seite 8 – 19

Vo Oustan bis Pfingstn

Von Osterlämmern und Osterbroten
bis hin zu deftigen Häppchen

Seite 20 – 39

Wenn de ganz Verwandtschoft kummt ...

Leckere Torten, Schnitten und
Süßes für Kinderfeste

Seite 40 – 61

Wenn Beeren, Äpfl, Birn reif san

Leckere Obsttorten
sowie gefüllte Strudel

Seite 62 – 79

Vo da Kirwa bis Kathrein

Schmierkuchen, Kücheln, Allerheiligen spitzel
und vieles mehr

Seite 80 – 97



Advent, Advent, da Christbaam brennt ...

Früchtebrote, Stollen, Lebkuchen
und jede Menge Plätzchen

Seite 98 – 147

Grundrezepte

Genaue Anleitung der im Backbuch
verwendeten Teigarten

Seite 148 – 151

Mühlenläden in der Oberpfalz

Regionale Zutaten
als Tüpfelchen auf dem i

Seite 152 – 153

Register

Seite 158 – 159

Abkürzungen:

g = Gramm

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

ml = Milliliter



Gfüllte Glücksschweindla

500 g Mehl

40 g Hefe

70 g Zucker

250 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz

**abgeriebene Schale von
1 Zitrone**

Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse

150 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker

3 Eiweiß

**Zum Bestreichen und
Verzieren:**

2 Eigelb

½ Tasse Puderzucker

1 Eiweiß

etwas Schokoglasur

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und abschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse mit den Mandeln, dem Zucker und dem Eiweiß vermengen.

Den Hefeteig etwa drei bis vier Millimeter dick ausrollen. Zwanzig Plätzchen von etwa acht Zentimetern Durchmesser und zehn Plätzchen von vier Zentimetern Durchmesser ausstechen. Aus dem restlichen Teig Öhrchen formen. Auf zehn großen Plätzchen die Füllung verteilen, die Ränder mit Eigelb bestreichen, ein zweites Plätzchen draufsetzen und die Ränder gut andrücken. Aus den kleinen Plätzchen zwei kleine Löcher ausstechen und die Schnäuzchen formen. Schnäuzchen und Ohren mit Eigelb bestreichen und auf die großen Plätzchen auflegen und andrücken. Auf das Blech legen und nochmals mit Eigelb bestreichen. 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Die Glücksschweinchen bei 180 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Schokoglasur schmelzen lassen, Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren. Über das Schnäuzchen zwei kleine Kleckse der Puderzuckerglasur als Augen anbringen. In der Mitte der Kleckse mit der Schokoglasur kleine Tupfen auftragen.

„Am **Roi** bei der Staudn,
dou sitzn zwoa **Hosn**,
da **oane**oud Zither schläng,
da andere oud **blosn**.“ Schnodahüpfl

Osterzopf, Osternest

750 g Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
300 ml Milch
3 EL Rum
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100 g Butter
½ TL Salz
1 abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
80 g Rosinen

Hefeteig zubereiten, zur doppelten Größe aufgehen lassen, Geschmackszutaten einarbeiten und nochmals kurz ruhen lassen. Aus dem Teig drei Rollen von je 50 Zentimetern Länge formen. Diese zu einem Zopf flechten und auf das vorbereitete Blech legen. Für ein Osternest den Zopf auf dem Blech zu einem Ring formen, die Enden gut zusammendrücken, eventuell eine außen gefettete Schüssel von zirka zehn Zentimeter Durchmesser in die Mitte stellen, weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Zopf bzw. das Osternest mit verquirtem Eigelb bestreichen, mit Mandelstiften bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad goldbraun backen.

Das Osternest nach dem Erkalten mit bunten Eiern bestücken.

Zum Verzieren:

2 Eigelb
40 g Mandelstifte



Pfingstl sammelt Eier und Schmalz

Am Pfingstmontag werden in der Oberpfalz selbst Langschläfer zu Frühaufstehern. Na ja, zumindest in den Dörfern, in denen der Brauch des Pfingstschwanzfahrens noch oder wieder praktiziert wird. So zum Beispiel in Lenesrieth im Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab. Wer an diesem Tag zuletzt aus den Federn kriecht, der wird in einen Sack gesteckt und auf einem Schubkarren oder auf einem Leiterwagen durch den Ort gekarrrt oder zu Fuß an einem Strick durch die Straßen geführt. Dabei treiben die Einwohner mit dem Langschläfer – auch Pfingstochs, Pfingstl, Pfingstlümmel oder Pfingstkuttn genannt – allerlei Schabernack. Zur Belohnung für die Gaudi gibt es von den Bürgern Geld oder Eier und Schmalz, die anschließend gemeinsam verkocht oder verbacken werden. Es empfiehlt sich übrigens, dem Pfingstschwanz nicht zu nah zu kommen. Denn es ist auch Brauch, dem Pfingstschwanz eine Nadel zuzustecken, damit er sich wenigstens ein bisschen seiner Haut erwehren kann.



Wo und wann die Donauwelle erfunden worden ist, weiß keiner mehr so genau. Vielleicht in Wien? Vielleicht aber auch in Regensburg? Vielleicht aber auch gar nicht an der Donau. Vielleicht hat der leckere Kuchen seinen Namen ja auch nur vom Wellenmuster im Teig oder der welligen Oberfläche. Er könnte also genauso gut Rheinwelle oder Elbwelle heißen. Auch als Havelwelle ist der Kuchen schon aufgetaucht. Genauso zahlreich wie die Flusstaler, in welche die Welle übergeschwappt ist, sind übrigens auch die Rezeptvariationen. Hier ein beliebtes Rezept aus der Oberpfalz, also quasi eine original „Rengschburger Donauwelln“.

Donauwelln

Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
320 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwas Milch (je nach Bedarf)
3 EL Kakao
500–750 g Sauerkirschen

Aus den Zutaten (ohne den Kakao) einen Rührteig herstellen. Die Hälfte davon auf ein Backblech streichen. Die andere Hälfte mit dem Kakao vermischen und über den hellen Teig geben. Kirschen entkernen und auf dem Teig verteilen. Dann die Masse etwa 25 Minuten bei 150 Grad Heißluft backen. Einen Vanillepudding kochen, erkalten lassen und dann mit Butter und Zucker verrühren. Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und im Kühlschrank kalt stellen. Zum Schluss den Kuchen mit dem Schokoguss bestreichen.

Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepudding
500 ml Milch
2 EL Zucker
200 g Butter
150 g Zucker

Tipp: Damit der Schokoguss beim Schneiden nicht bricht, kann man die Messerschneide vorher in kochendem Wasser erhitzen. Oder man markiert die Kuchenstücke mit dem Messer, bevor der Schokoguss ganz fest geworden ist. Oder man verwendet den selbst gemachten Schokoguss, wie er bei den Bananen-Schnitten (Seite 68) beschrieben ist.

Zum Bestreichen:

Schokoguss





Verführerische Düfte und Gerüche ziehen zum 15. August durch viele Kirchen der Oberpfalz. An diesem Tag werden die Kräuterbuschen geweiht. Der alte Brauch erfreut sich wieder steigender Beliebtheit. Am Festtag Mariä Himmelfahrt, im Volksmund auch Großer Frauentag genannt, werden die Buschen gesegnet und anschließend in Haus und Hof aufgehängt. Die Zahl der verwendeten Kräuter ist regional sehr unterschiedlich. Wer etwas auf sich hielt, sammelte übrigens früher vielerorts siebenundsiebzig verschiedene Pflanzen. Dann, so hieß es, entfalte der Buschen seine volle Kraft und schütze sogar vor Blitzschlag. Heute nehmen fast alle mit weniger Pflanzen vorlieb, allerdings sollte es eine heilige Zahl von Zutaten sein (also sieben, neun, zwölf, fünfzehn oder einundzwanzig ...). Beliebte Pflanzen sind in der Oberpfalz Salbei, Beifuß, Rainfarn, Spitzwegerich, Lavendel, Johanniskraut, Pfefferminze, Kamille, Holunder, Wermut, Schafgarbe und Majoran, alle Gartenblumen, alle Getreidepflanzen und natürlich wegen ihres Symbolgehalts Frauenmantel und Königskerze. Früher waren die im Herrgottswinkel, an der Stalltür oder auf dem Dachboden getrockneten Buschen auch eine wichtige Hausapotheke für Mensch und Vieh, auf die man im Notfall gerne zurückgriff. Auch jede Mutterkuh bekam kurz vor dem Kalben ein paardürre Blätter davon.