

HELGA ROSEMANN

Pfälzer
Küchenschätze

DAS
BACKBUCH



Heimat
genießen



Wartberg Verlag

Bildnachweis

Alle Bilder in diesem Buch wurden von Helga und Philipp Rosemann fotografiert. Dies gilt mit Ausnahme der Fotos auf den folgenden Seiten: 8 oben pixelio (Henrik Gerold Vogel), 8 unten pixelio (Andreas Morlock), 9 pixelio (Timo Kostermann), 64 Christopher Collet, 77 wikimedia (BlueBreezeWiki), 88 wikimedia (Scan by Raymond Spekking).

Quellennachweis

S. 24: Emmy Braun, „Neues Pfälzer Kochbuch für bürgerliche und feine Küche“ (Grünstadt: J. Schäffer's Buchhandlung, 1870).

S. 24: Anna Bergner, „Pfälzer Kochbuch“ (Mannheim: Verlag von Tobias Löffler, 1858).

S. 52: Das Mandelhupfrezept folgt einer Anregung Wolfram Siebecks in seinem Buch „Tischlein deck' dich!“ (Frankfurt am Main: Eichborn, 1996).

S. 60: Friederike Luise Löffler, „Ökonomisches Handbuch für Frauenzimmer, Erster Band, welcher das Kochbuch enthält“ (Stuttgart: Johann Friedrich Steinkopf, 1795).

S. 92: Das Wort „Gebäcksle“ ist dem „Schifferstadter Kochbuch“ (Schifferstadt: Geier Druck und Verlag, 8. Aufl. 2020) von Peter M. Lill entnommen.

Leseprobe

1. Auflage 2024

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Gestaltung und Satz: www.ravenstein2.de

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen · Im Wiesental 1

Telefon: 056 03/9 30 50 · www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3024-9

HELGA ROSEMANN

Pfälzer
Küchenschätze

DAS BACKBUCH



Wartberg Verlag



DAS BACKBUCH

Inhalt

6	Vorwort
8	Butter, Zucker, Eier, Mehl
10	Ein Blick in den Backofen
12	Das Backen in der Pfalz
13	Obstkuchen
24	Typisch pfälzisch – Eine Klasse für sich
32	Pälzer Kaffeekränzche
46	Pfälzer Hefekuchen
64	Brotspezialitäten
76	Gudes zum Woi
92	Die Pfälzer und ihr Gebäck
104	Weihnachtsgebäck
110	Rezeptregister von A bis Z



Vorwort

Die Bäckerin (oder den Bäcker) in uns entdecken

Liebe Leserinnen und Leser!

Angesichts des Überangebots, das uns dazu verführen möchte, Backwaren jeglicher Art vorgefertigt oder gar fertig zu kaufen und nach Hause zu tragen, ist es erstaunlich, dass das Selbstbacken auch in dieser hektischen Zeit nicht aus der Mode gekommen ist. So mancher Haushalt bewahrt noch Mutters oder Großmutters Rezepte auf, um sie gerne wieder aus der Schublade zu ziehen, wenn das nächste Geburtstagskränzchen bevorsteht.

Selbstverständlich backen wir heute mit ganz anderen Mitteln: Rührstab und Küchenmaschine sind an die Stelle des Holzlöffels getreten, mit dem seinerzeit auf sehr mühevoller Weise so lange geschlagen und gerührt wurde, bis die Arme verkrampft und müde heruntersanken. Nehmen wir nur Butter und Zucker: Mit dem Handmixer werden sie ruckzuck zur perfekten Creme und weiter geschlagen mit Eiern, Mehl und all den anderen Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig. Alles, was so elektrisch gerührt wird, ist unvergleichlich besser verarbeitet als all die Mühe unserer Vorfahren es hat errei-

chen können. Dieser Teig hat dann wesentlich bessere Voraussetzungen, zu einem perfekten Backwerk aufzugehen.

So können wir heute ohne allzu große Mühe eine Kaffeetafel mit Kuchen jeder Art und für alle Gelegenheiten bestücken. Und bei jedem dieser Kaffeekränzchen entdecken wir alte Köstlichkeiten, die – wenn auch vielleicht in etwas anderer Form – unsere Großmütter schon aufgetischt haben. Es sind zum Teil solche Pfälzer Rezepte, die ich in diesem Pfälzer Backbuch für Sie aufgeschrieben habe, aber ebenso entspringen einige der modernen Pfälzer Backkunst.

Sie sollten zunächst das Rezept Ihrer Wahl finden, die Zutaten zusammentragen und erst dann ans Werk gehen. Und dabei wünsche ich Ihnen gutes Gelingen und hoffe, dass die so entstandene Köstlichkeit mit gebührender Bewunderung belohnt wird.

Viel Freude beim Nachbacken der pfälzischen Klassiker und gutes Gelingen wünscht

Ihre Helga Rosemann

Butter, Zucker, Eier, Mehl



Butter nicht nur für die Form

Fangen wir gleich bei der Butter an: Sei es um des Sparens willen oder weil Butter als eher ungesund gilt, benutzen einige Mitmenschen lieber Margarine. Aber wir essen ja nicht jeden Tag Kuchen und schon gar nicht selbstgebackenen. Wenn Sie ein wirklich perfektes Backwerk zaubern möchten, dann nehmen Sie bitte Butter, nicht nur um die Form auszustreichen, sondern auch für den Teig.

Ein kleiner Hinweis noch: Für Rührteige, wie beispielsweise einen Gleichgewichtskuchen, sollten Sie nicht die kalte, steinharte Butter aus dem Kühlschrank verwenden.

Bei dem Versuch, Butter und Zucker mit dem Rührbesen des Handmixers zu bearbeiten, werden Ihnen die Zutaten im wahrsten Sinne des Wortes „um die Ohren fliegen“. Wenn hingegen die Butter weich und geschmeidig ist und sie auf der niedrigsten Stufe beginnend bearbeitet

wird, können Sie sie mit dem zugegebenen Zucker im Handumdrehen zu einer perfekten Creme rühren. Dann kann es weitergehen mit den übrigen ausgewählten Zutaten.

Zucker: feine Raffinade

Beim Zucker ist es heute ganz selbstverständlich, dass zum Backen nur „feine Raffinade“ Verwendung findet oder auch (in einigen wenigen Rezepten) Puderzucker.



Grobkörniger Zucker würde bei der Verarbeitung sehr lange Zeit in Anspruch nehmen, um sich aufzulösen.

Eier verschiedenen Gewichts

Oh ja, die Eier – das ist ein sehr wichtiges Kapitel. Ihr Gewicht variiert um die 15–20 g, je nach Größe. Kaufen wir kleine Eier, so wiegen diese nur etwa 45 g, große hingegen bringen bis zu 60–65 g auf die Waage. Ich gehe in meinen Angaben immer von mittelgroßen Eiern aus, deren Gewicht dann bei zirka 55 g liegt. Diese Unterschiede muss man, bei feinen Backwaren wenigstens, in Rechnung stellen und, wenn nötig, eben ein Ei mehr in die Schüssel schlagen.

Welches Mehl wofür?

Folgende Mehle finden in meinen Rezepten Verwendung: Der Grundtyp 405, ein feines

weißes Haushaltsmehl für Kuchen und Gebäck, ist fast immer richtig. Typ 550 ist stärker ausgemahlen und hat bessere Klebeeigenschaften als 405. Ich verwende es sehr gerne für Hefekuchen, obwohl es eigentlich ein Brotmehl ist. Typ 1050, auch eigentlich für Brot bestimmt, eignet sich zum Beispiel sehr gut fürs Fruchtbrot.

Dann muss noch der Dinkel Erwähnung finden, eine alte Weizenart. Die goldgelben Körner sind doppelt so groß wie die des herkömmlichen Weizens, der Ertrag aber im Vergleich gering. Für den konventionellen Anbau ist Dinkel aus vielerlei Gründen ungeeignet. Das macht das Dinkelmehl etwas teurer, aber es ist auch ein qualitativ besonders gutes Mehl, denn Dinkel wird – weil dies den Ertrag auch kaum steigert – ohne künstlichen Dünger angebaut.

