1. Schwäbische Fasnachtküchlein

Zutaten für eine Portion

Menge	Maß	Zutat
25	g	Hefe(frisch)
2	EL	Wasser
500	g	Mehl
4	EL	Zucker
1	St	Ei
1	Prise	Salz
300	ml	Milch
15	dl	Rapsöl
1	TL	Zimt

Die Hefe im Wasser auflösen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Das Hefe-Wasser-Gemisch hineinschütten, etwas Mehl unterrühren und 15 Minuten stehen lassen. Nach und nach zwei Esslöffel Zucker, Ei, Salz und Milch zugeben und mit den Händen gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedeckt zwei Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen, diese flach drücken und wie eine Torte in acht gleich große Stücke zerteilen. Jedes Stück nochmals durchkneten, auswallen und mit einem Teigrädchen in rautenförmige Stücke von etwa sechs Zentimeter Kantenlänge schneiden.

Das Fritieröl auf 180 Grad erwärmen, die Küchlein hineingeben und auf jeder Seite zwei Minuten fritieren. Noch warm mit Zimt und restlichem Zucker bestreut servieren

Zubereitungszeit
Aktiv 40 Min.
Passiv 2 Std. 15 Min.

2. Badische Linzertorte

Zutaten für 4 Portionen

Menge	Maß	Zutat
250	g	Butter
5	St	Eigelb
250	g	Zucker
	etwas	Zitronenschale gerieben
1	Prise	Zimt
1	Prise	Nelkenpulver
4	Prisen	Kirschwasser
125	g	Walnüsse gemahlen
125	g	Mandeln gemahlen
250	g	Mehl
1/2	Pk	Backpulver
1		Glas Johannisbeergelee ODER Himbeermarmelade

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen und schaumig rühren. Etwas Eigelb zum Bestreichen aufbewahren. Eigelbe und Zucker zur Butter geben und etwa 10 Minuten rühren. Dann die Zitronenschale, Zimt und Nelkenpulver, Schnaps, Nüsse und Mandeln hinzugeben, das Mehl zusammen mit dem Backpulver darübersieben und alles gut verkneten.

Eine Teigkugel formen und an einem kühlen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Aus der einen einen runden Boden von etwa 1/2 cm Dicke ausrollen. Eine gut mit Butter eingefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit belegen. Johannisbeergelee oder Himbeermarmelade über den Teig streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ebenso ausrollen und daraus etwa 1 1/2 cm breite Streifen ausrädeln. Mit diesen Streifen die Marmelade im spitzen Winkel gitterartig belegen.

Zum Schluss einen Streifen als Rand um den ganzen Kuchen legen. Das Gitter und den Rand mit dem aufbewahrten Eigelb bestreichen. Die Linzertorte bei etwa 180 Grad im vorgeheizten Backofen 1 Std. backen.

Zubereitungszeit

Aktiv 35 Min.

Passiv 2 Std. 45 Min.

3. Apfelküchle

Produkt-Beschreibung:

Apfelküchle sind ein in ganz Baden-Württemberg - nicht nur zur Fastnachtszeit - sehr beliebtes Gebäck.

Zutaten und Herstellung:

6 große, säuerliche Äpfel
1 Glas Obstler
130 g Mehl
300 ml Milch
75 ml Bier
8 g Hefe
1 Eiweiß
1 Prise Salz
1 El Öl
etwas Mehl zum Bestäuben
Butterschmalz zum Ausbacken

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit dem Obstler beträufeln und gute 2 Stunden ziehen lassen.
Für den Teig zunächst die Hefe in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen und gehen lassen. Getrennt davon Mehl, Bier, Salz, Eiweiß, Milch und Öl gut verrühren und zur Hefe-Milch-Mischung hinzugeben, etwa zwei Stunden ruhen lassen.
Das Butterschmalz erhitzen und die Apfelscheiben leicht mit Mehl bestäuben. Die Ringe durch den Ausbackteig ziehen und schwimmend goldgelb backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und noch warm servieren.

Herkunftsgeschichte:

Schon in der Antike haben die Menschen unterschiedliche Lebensmittel in Teig getaucht und in Fett ausgebacken. Wann genau das Apfelküchle erfunden wurde, ist aber nicht überliefert.

Wissenswertes:

Seit jeher verzehren die Baden-Würrtemberger ihre Apfelküchle am „schmotzigen Donnerschtag“, dem Donnerstag vor Rosenmontag. „Schmotzig“ bedeutet hier „fettig“ – entsprechend kalorienhaltig ist das gold-gelbe Schmalzgebäck.

Traditionell zubereitet sind die Apfelküchle so nahrhaft, dass sie durchaus eine Hauptmahlzeit sein können. Erst die richtigen Zutaten machen aus dem eher rustikalen Genuss ein edles Dessert: Köche aus Baden-Württemberg flambieren sie gerne mit Grand Marnier oder Rum und reichen Apfelküchle als „Apfelbeignet“ mit einem Bällchen Vanilleeis.

Spezialitäten wie das Apfelküchle haben eine lange Tradition in Baden-Württemberg: Wissenswertes, Historisches oder unterschiedliche Sagen hierzu wurden zum Teil über viele Jahrhunderte hinweg überliefert. Damit diese Informationen nicht verloren gehen, hat es sich die

Leiterin für Öffentlichkeitsarbeit des Landesmuseums in Stuttgart, Dr. Elke Gerhold-Knittel, zur Aufgabe gemacht, die Geschichte der Spezialitäten ihrer Heimat zu erforschen und darüber zu schreiben. Aktuell arbeitet sie an ihrem Buch "Bretzeln, Maultaschen, Spätzle und Springerle", das zum Preis von 9.90 Euro Mitte April 2003 im Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, erscheinen wird.

Saison:
Apfelküchle sind ganz besonders in der Fastnachtszeit ein „Muss“. Außerdem gehören sie zu jeder süddeutschen Kirchweih. Mittlerweile sind sie das ganze Jahr über fester Bestandteil der baden-württembergischen Küche, als Hauptmahlzeit und als Dessert.

Verzehr:
Schon Ende des 18. Jahrhunderts verfeinerten baden-württembergische Hausfrauen Gerichte wie Strudel und Schmalzgebackenes mit einer besonderen Sauce. Die heute fast in Vergessenheit geratene Chaudeausauce wurde gerne auch zu den Apfelküchle serviert.
Der Begriff stammt aus dem Französischen und bedeutet „heißes Wasser“. Wie diese Bezeichnung entstand, ist nicht genau bekannt, denn die Chaudeausauce ist keineswegs ein wässriges Etwas.

Chaudeausoße:
¼ l Wein, vorzugsweise Weißwein (Riesling)
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Speisestärke
65 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
2 Eier
1 Eigelb

Alle Zutaten mit dem Schneebesen in einem großen Topf gut schaumig rühren. Die Soße anschließend im heißen Wasserbad unter ständigem Schlagen erhitzen. Nicht kochen, da sie sonst gerinnt. Warm oder kalt servieren.

Tipp:
Wählen Sie für die Zubereitung einen ausreichend großen Topf, da die Soße ihr Volumen fast verdoppelt.

Verbreitung:
Die Apfelküchle kommen ursprünglich aus dem Süden Baden-Württembergs. Sie erfreuen sich aber so großer Beliebtheit, dass man sie heutzutage in ganz Baden-Württemberg und weit über die Landesgrenzen hinaus genießt.

4. Hefezopf

Produkt-Beschreibung:

Der Hefezopf gehört zu den Gebildbroten (siehe Wissenswertes). Er besteht aus mehreren verflochtenen Teigsträngen.

Zutaten und Herstellung:

Hauptzutaten des Hefezopfes sind Mehl, Zucker, Eier, Butter und Hefe. Oft ist er durch weitere Zutaten wie zum Beispiel Rosinen, Mandeln oder Zimt bereichert. Häufig verzieren ihn auch Mandelplättchen und/oder Zuckerguss.

Herkunftsgeschichte:

Das Flechten von Hefezöpfen hat wahrscheinlich tiefe kultische Gründe. Der Legende nach opferte die Frau früher ihrem verstorbenen Ehemann ihren Haarzopf, woraus sich im Laufe der Zeit das Zopfgebäck entwickelte: Dieses wurde dem Verstorbenen anstelle des Haarzopfes ins Grab gelegt.

Wissenswertes:

Der Hefezopf ist ein sogenanntes „Gebildbrot“. Das sind Backprodukte, die die Form von Gebilden, Menschen- oder Tierfiguren oder symbolhaften Gestalten haben. Weitere Gebildbrote sind zum Beispiel die Neujährchen (Hörnchen aus dünner Waffel), Brezeln oder die Neujahrsmännlein. Das Herstellen solcher Formen ist in fast allen Kulturen zu finden. Weit verbreitet ist es auch in Baden-Württemberg.

Die Qualität eines Hefezopfes hängt ganz entscheidend von seiner Herstellung ab. Typisch für die Bäcker aus Baden-Württemberg ist daher, dass sie einen Vorteig machen: Sie setzen die Hefe bis zu 24 Stunden vor der eigentlichen Zubereitung an. Dies führt zu einem besonders aromatischen Geschmack.
Hefezöpfe gehören zu den Gebäckspezialitäten, die auch heute noch in Baden-Württemberg zu Neujahr verschenkt werden. Dieser Brauch hat eine lange Tradition. Das Verschenken der Brote sollte bewirken, dass das Brot im neuen Jahr nie ausgehe. Außerdem sollte der Beschenkte damit vor Krankheit und Unglück geschützt werden.

Saison:

Hefezöpfe gehören neben den Neujährchen (Hörnchen aus dünnen Waffeln), Neujahrsringen und Neujahrsbrezeln zu den besonderen Spezialitäten, die auch heute noch in Baden-Württemberg an Neujahr verschenkt werden. Mittlerweile gehören sie aber rund ums Jahr auf den Kaffeetisch.

Verzehr:

Den Hefezopf genießen die Baden-Württemberger pur als Trockenkuchen oder mit Butter und Marmelade bestrichen. Ganz köstlich schmeckt er auch in Kaffee getunkt (schwäbisch donga). Aus den Resten eines Hefezopfes kann man zum Beispiel einen Ofenschlupfer machen. Für diese Süßspeise werden Hefezopfscheiben fächerförmig in eine Auflaufform gelegt. Darüber kommt eine Mischung aus Mandeln, Äpfeln und Zucker. Übergossen wird das ganze mit einem Milch-Ei-Mix (s. Rezept Ofenschlupfer).

Zubereitung:

Zutaten:
500 g Mehl, 20 g frische Hefe, 1/8 l warme Milch, 65 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1-2 Eier, ½ Teelöffel Salz, Zuckersirup zum Bestreichen

Die Zutaten verrühren und den Teig gehen lassen. Dann in drei gleich große Stränge teilen und zu einem Zopf flechten. Den Teig wieder gehen lassen. Mit Zuckersirup bestreichen und etwa eine halbe Stunde bei 180 ° C backen.

---

5. Schwarzwälder Kirschtorte

Produkt-Beschreibung:

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist eine sehr beliebte Tortenspezialität, die es zu Weltruhm gebracht hat.

Zutaten und Herstellung:

Mürbeteigboden

125 g Mehl
60 g Butter
45 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Zutaten in einer Rührschüssel oder auf der Arbeitsplatte vermischen und gut durchkneten. Den Teig entsprechend für die Backform (26 cm) auswellen und bei 175° C im vorgeheizten Elektro-backofen ca. 20 Minuten backen.

Biskuitboden

210 g Mehl
120 g Zucker
40 g Schokoladenpulver
1 gestrichener TL Backpulver
8 Eier

Das Eigelb verquirlen und zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darunter sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend das geschlagene Eiweiß unter die Masse heben. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform (26 cm) geben und bei 150° C ca. 55 Minuten im Elektrobackofen backen. Den abgekühlten Biskuitboden mit einem Bindfaden oder einem Draht in zwei Hälften teilen.

1 Glas Sauerkirschen
3 EL Stärkemehl
4 Becher (ca. 0,8 l) Sahne
4 Päckchen Sahnesteif
14 EL Schwarzwälder Kirschwasser
ca. 50 g Sauerkirschmarmelade (alternativ auch Himbeer- oder Johannisbeermarmelade)
ca. 50 g Raspelschokolade

Sauerkirschen im Sieb abtropfen lassen und 1/4 l des Kirschsaftes aufheben. 16 Kirschen zum Verzieren der Torte beiseite legen. 4 EL Saft mit dem Stärkemehl verrühren, den Rest zum Kochen bringen. Das angerührte Stärkemehl und anschließend auch die Sauerkirschen zugeben und noch einmal kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Inzwischen Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
Abgekühlten Mürbeteigboden auf eine Platte geben und mit der Sauerkirschmarmelade bestreichen. Einen Biskuitboden darauf legen. Auf dem Biskuitboden werden nun die Sauerkirschen verteilt und mit Kirschwasser beträufelt. Mit einer Schicht Sahne bestreichen. Den zweiten Biskuitboden obenauf legen und wieder mit Kirschwasser beträufeln. Die restliche Sahne auf der Torte und dem Rand verteilen. Noch einmal mit Kirschwasser beträufeln. Mit der Raspelschokolade bestreuen und zum Schluss kleine Sahnehäubchen auf die Torte spritzen und diese mit den übrigen Kirschen oder mit Cocktailkirschen belegen.

Herkunftsgeschichte:

Bauersfrauen aus dem Südschwarzwald erfanden die Schwarzwälder Kirschtorte: Sie kochten Süß- und Sauerkirschen, die aus der Kirschenernte im Überschuss vorhanden waren, auf und ließen sie auf Tellern abkühlen. Abends molken sie die Kühe und schöpften den Rahm, der sich auf der Milch bildete, ab. Zu den Kirschen aß man diesen Rahm und so entstand im ersten Schritt die Schwarzwälder Creme. Einige Bauern mischten dazu noch das Schwarzwälder Kirschwasser (siehe „Wissenswertes“).

Josef Keller (1887-1981), ein Konditor aus Radolfszell, backte zu den Kirschen, dem Rahm und dem Kirschwasser einen dunklen Boden und schuf so die Schwarzwälder Kirschtorte, die erstmals 1915 Cafégästen in Bad Godesberg serviert wurde.
Die rote und dunkle Farbe der Schwarzwälder Kirschtorte steht für Gastfreundschaft und die dunklen Tannen des Schwarzwaldes.

Weil der Erfinder der Schwarzwälder Kirschtorte Josef Keller aus Radolfszell stammte, widmete sich die Stadtverwaltung Radolfszell der Erforschung des Themas „Schwarzwälder Kirschtorte“ und richtete ein Museum dazu ein.

Wissenswertes:

Am 1. August 1999 entstand in Enzklösterle die größte Schwarzwälder Kirschtorte der Welt mit einem Durchmesser von 5,10 Metern. Insgesamt 340 Liter Sahne, 28 Kilogramm Mehl, 95 Kilogramm Kirschen, 1.120 Eier und 60 Liter original Schwarzwälder Kirschwasser wurden zur größten Schwarzwälder Kirschtorte der Welt verarbeitet. Die 4.500 Tortenstücke schmeckten so lecker, dass sie innerhalb von zwei Stunden verkauft waren. Die größte Schwarzwälder Kirschtorte ist im Guinness Buch der Rekorde 2001 auf Seite 201 eingetragen.

Man kann eine Schwarzwälder Kirschtorte nur mit echtem Schwarzwälder Kirschwasser herstellen. Das Schwarzwälder Kirschwasser ist ein aus fruchtigen Schwarzkirschen hergestellter Brand, das bekannteste und begehrteste unter den Schwarzwälder Wässern. Das Schwarzwälder Kirschwasser eignet sich auch zum Verfeinern anderer Speisen und schmeckt hervorragend in Mixgetränken oder im Kaffee.

Der Name „Schwarzwälder Kirsch“ ist ein Gütesiegel und gesetzlich geschützt. Ein Kirschwasser darf nur dann als „Schwarzwälder Kirschwasser“ bezeichnet und vertrieben werden, wenn es - östlich der Bundesstraße 3 - im Schwarzwald aus Kirschen dieser Region hergestellt wurde. Bei dieser Region handelt es sich um das Kirsch-Hauptanbaugebiet Deutschlands. Etikettenschwindel ist strafbar: Kirschen aus Südeuropa in den Schwarzwald fahren, dort brennen und als „Schwarzwälder Kirsch“ ausgeben, geht also nicht. Trotzdem wird getrickst: Prädikate wie „Kirschwasser aus dem Schwarzwald“ suggerieren dem unbedarften Schnäpsletrinker fälschlicherweise Genuss aus dem Schwarzwald. Echt ist nur: „Schwarzwälder Kirsch“.