

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 wikipedia (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 Gebäcksle
104	Weihnachtsgebäcksle
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 mühevolle Weise so lange geschlagen und gerührt wurde, bis die Arme verkrampt 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 Gleichgewichtkuchen, 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 Klebe-eigenschaften 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 Früchtebrot.

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.





ROSINENHUPF

für eine Gugelhupfform

Dieser traditionelle Gugelhupf ist zu jeder Tageszeit lecker – zum Frühstück, zum Kaffee, als Nachtisch, am Abend oder zu einem leichten Wein oder Likör. Wenn er frisch aus dem Ofen kommt und seinen herrlichen Duft verbreitet, schmeckt er besonders gut.

Zutaten

500 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
200 ml Milch
50 ml Rum
75 g helle Rosinen
2 Eier
1 Würfel Hefe
½ TL Salz
Butter und Mandelblättchen
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Erst einmal die Rosinen mit dem Rum begießen und zur Seite stellen.

Die Zubereitung des Hefeteigs finden Sie auf Seite 48.

Den geschmeidigen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte nochmals gut durchkneten, dabei die abgetropften Rosinen einarbeiten, bis sie gut verteilt sind. Den Teig in die Schüssel zurücklegen, mit einem Tuch bedecken und nochmals gehen lassen. Wenn sich sein Volumen verdoppelt hat (das dauert sicherlich eine Stunde oder auch länger), wird nochmals rasch durchgeknetet. Dann kommt er in die Form. Diese zuvor gut mit Butter ausstreichen und mit Mandelblätttern bestreuen.

Jetzt lässt man den Teig ein letztes Mal gehen, bis er den Rand der Form leicht überstiegen hat. Nun ist die Zeit gekommen, den Gugelhupf im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten zu backen. Schon vor dem Ende der Backzeit verströmt er seinen köstlichen Duft.

Nach dem Backen leicht abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.



Rezeptprobe

PFÄLZER LAUCHKUCHEN

für 3 Böden von 30–32 cm Ø

Der Pfälzer Lauchkuchen hat viel Ähnlichkeit mit einer lothringischen Quiche. Hier spiegelt sich die Nähe zu Frankreich und der sich im Laufe der Jahrhunderte immer wieder verschobenen Grenze wider.

Zutaten für den Teig

500 g Mehl
2 TL Salz
250 g Butter
100 ml Eiswasser

Zutaten für den Belag

100 g magerer, mild geräucherter Speck
700 g Lauch (es darf auch ein wenig von den grünen Blättern dabei sein)
250 ml Sahne oder Crème fraîche
3 Eier
3 EL Butter
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwas Muskatnuss

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die Butter in Stückchen und das Salz darüber verteilen, mit den Fingerspitzen mischen und dabei zerkrümeln, bis schrotmehlgroße Flocken entstanden sind. Nun das Eiswasser darüber gießen, den Teig rasch verarbeiten und zu einer Kugel formen. Der Teig darf keinesfalls geknetet werden, weil er dann zäh wird. Leicht mit Mehl bestäubt und in Alufolie gewickelt, muss die Kugel dann wenigstens 30 Minuten in den Kühlschrank. 5 Minuten, bevor der Teig weiterverarbeitet wird, nimmt man ihn aus der Kälte.

Die Teigkugel auf eine mehlbestäubte Arbeitsfläche legen und mit dem Nudelholz zu einem länglichen Streifen ausrollen. Diesen dann dreifach übereinander klappen und um 90° drehen. Diese Prozedur zwei- bis dreimal wiederholen. Den Teig dann in drei gleich große Portionen teilen und diese zu Platten ausrollen, dabei immer wieder hochheben und etwas drehen – so entsteht eine runde Platte, die ausgerollt einen Durchmesser von 32–35 cm haben sollte.

Den Teig über das Nudelholz heben und in eine mit Butter ausgestrichene Form gleiten lassen. Boden und Ränder sorgfältig festdrücken. Mit einem scharfen Messer den überstehenden Teig abschneiden und mit einer Gabel vorsichtig einstechen. Den so vorbereiteten Boden nun mit Backfolie bedecken und mit trockenen Hülsenfrüchten be schweren. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen, Hülsenfrüchte und Papier entfernen, zurück in die Röhre schieben, wo man beobachten kann, dass der Boden nach 3 Minuten beginnt, sich von der Form zu lösen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

Den gewaschenen Lauch in 0,5 cm dicke Ringe schneiden, blanchieren, abgießen und in einem kleinen Topf in der geschmolzenen Butter unter Schwenken fertig garen. Den in feine Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne anbräunen und auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird. Aus der Sahne, den Eiern und den Gewürzen mit dem Quirl eine Creme schlagen. Speck und Lauch auf dem vorgebackenen, abgekühlten Boden verteilen und mit der Eier-Sahne-Mixtur übergießen. Der Lauchkuchen wird schließlich im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20–25 Minuten gebacken.

Gut zu wissen,

... dass der Lauchkuchen traditionell in Tortenstücke geschnitten und in fröhlicher Runde zu einem trockenen Pfälzer Weißwein serviert wird.

Gutes zum Wohl

Register

A

- Anis-Kiechle 94
Apfeltorte mit Deckel 16

B

- Beschwipste Dampfnudeln 62

D

- Dampfnudeln der Löfflerin 60

F

- Früchtebrot 72
Flammkuchen
- klassisch 80
- mit Tomaten und Pfifferlingen 82
- mit Trauben und Walnüssen 84

G

- Gefüllde Kranz 58
Gollemolle 26
Grumbeerkeule mit Äpfeln 44
Gugelhupf mit Speck und Walnüssen 88

K

- Käschtetort 38
Käskuche 40
Kerschplotzer 18
Kleienbrötchen 102
Kräppel 56

L

- Laugenbrezel 90

M

- Mandelhupf 52
Mandelplatte 34
Mirabellentort 22

N

- Nunne-Ferzle 104

O

- Osterkranz 74

P

- Pälzer Grumbeerbrot 66
Pfälzer Brockelkuchen 28
Pfälzer Lauchkuchen 78
Pfälzer Schneckenudle 48
Pfitzauf 30
Prinzessinen-Brot 106

Q

- Quetschekuche 14

R

- Rahmkuche 54
Rebknorze 68
Rhabarber-Baiser-Torte 21
Rieslingbrot 70
Rosinenhupf 50
Rotwoikuche 36



S

- Springerlein 108
Streuselkuchen 54

W

- Wespe-Nester 98
Woibrot 70
Woicremetort 42

Woigebäck 96

Woiknorze 68

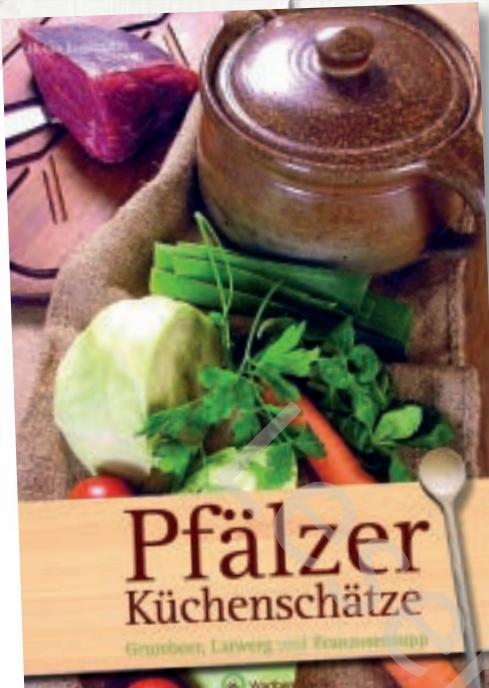
Wolfram Siebecks Mandelhupf 52

Wolfszähne 100

Z

Zwiwwele-Küche 86

BERGISCHES LAND



Helga Rosemann

Grumbeer, Latwerg und Franzosensupp

Pfälzer Küchenschätze

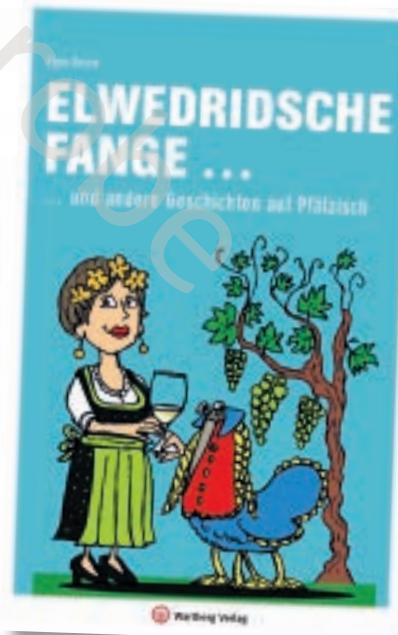
96 S., Hardcover, Farbfotos
ISBN 978-3-8313-2477-4

Egon Busch

Elwedridsche fange ...

Geschichten auf Pfälzisch

80 S., Hardcover, Karikaturen
ISBN 978-3-8313-3228-1



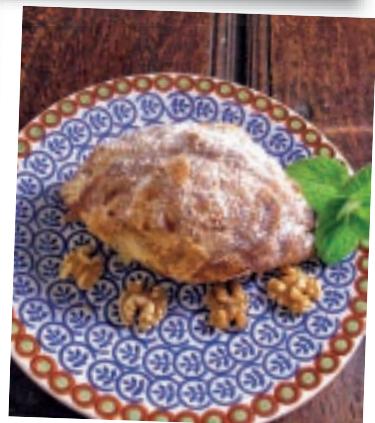
Wartberg Verlag

Im Wiesental 1 • 34281 Gudensberg-Gleichen
Telefon: 056 03/9 30 50 • www.wartberg-verlag.de

Kerscheplotzer und Brockelkuche, Käschtetorte und Schneckenudle – das sind nur einige der Küchenschätze, die ein Blick in die Pfälzer Backöfen offenbart. Lesen Sie, welche leckeren Hefekuchen in der Pfalz traditionell zum Sonntagskaffee serviert wurden und welcher herzhafte Kuchen am besten zum Wein schmeckt. Auch Weihnachtsgebäcksle und Grumbeere-Gebäck dürfen nicht fehlen. Egal ob süß oder salzig, Kuchen, Torte oder Kleingebäck – hier kommt jeder auf den Geschmack.

Neben den Rezepten verrät die Autorin Helga Rosemann allerlei Wissenswertes über die Region sowie die Esskultur und das Pfälzer Brauchtum.

Auf dass wir alle die Bäckerin und den Bäcker in uns entdecken – viel Vergnügen beim Nachbacken und gutes Gelingen.



Helga Rosemann, gebürtige Kölnerin, hat ihre beruflichen Wurzeln in der Werbung. Schon 1971 erschien im Christopherus-Verlag ihr erstes Kochbuch. Seit Helga Rosemann vor über 25 Jahren in die Pfalz gezogen ist, hat sie sich auf die Pfälzer Küche spezialisiert. Aus ihrer Feder stammen mehrere Kochbücher über Pfälzer Spezialitäten, für die sie 2022 von der Stiftung Rheinland-Pfalz für Kultur zur Förderung des Pfälzer Kulturguts mit einem Stipendium ausgezeichnet wurde.

ISBN: 978-3-8313-3024-9



9 783831 330249

€ 16,90 (D)