

Gebäck aus Schlesien

Streuselkuchen gab es zu jedem Geburtstag, den Mohnkuchen in der kalten Jahreszeit. Und jede Adventszeit hat Mama Berge von Pfefferkuchen gebacken, die mein Bruder und ich bunt verziert haben. Die Fotos hat Mama 2014 gemacht.

Streuselkuchen

Hefeteig aus 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe und $\frac{1}{4}$ l kalter Milch ansetzen. Wer mag, kann Butter zugeben. Den gut gegangenen Teig auf Blechgröße ausrollen und mit ca. 450 g Marmelade bestreichen. Bei Oma war das grundsätzlich Erdbeermarmelade, ich nehme am liebsten Schlehengelee.

Mit Streuseln aus 350 g Mehl, je 200 g Zucker und Butter, einer Prise Salz und etwas Zimt bestreuen. Gehen lassen und ca. 25 min bei 160 °C Umluft backen.



Mohnkuchen

Eigentlich müsste die Überschrift „Mohnstriezel“ oder Mohnhaken“ heißen. Weil die gefüllte Teigrolle gebogen auf ein Backblech gelegt wurde. Damit die Füllung nicht ausläuft, kam der Kuchen irgendwann in eine Kastenform...

Auch hier ist die Basis ein Hefeteig aus 500 g Mehl. Zutaten für die Füllung

- 250 g Mohn, gemahlen (ersatzweise Dampfmohn)
- $\frac{1}{4}$ l Milch
- 40 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Ei, etwas Zimt, evtl. Semmelbrösel

Den Mohn unter Rühren mit der Milch aufkochen, Butter, Zucker und Zimt zugeben und abkühlen lassen. Dann das Ei unterrühren, evtl. mit Semmelbrösel andicken und auf dem ausgerollten Hefeteig verstreichen.



Zur Rolle geformt in die Kastenform legen, nochmal gehen lassen und bei 150 °C Umluft ca. 1 h backen.

Wer mag, kann den noch heißen Kuchen mit einem Stückchen Butter bestreichen, damit die Oberfläche glänzt.

Oder die Rolle in Scheiben schneiden und als Schneckennudeln backen



Schlesische Pfefferkuchen



Dazu hat mir Mama Ende der 80er-Jahre geschrieben:

„Die Sache mit den Pfefferkuchen ist nicht ganz einfach: Oma bäckt sie mit „Hayma“ Gewürz- und Treibkraft. „Hayma Neunerlei“, wie das Gewürz bei uns genannt wird, habe ich aber hier noch nirgends gefunden. Hayma ist eine Gewürzmühle, die in unserer Heimatstadt Schweidnitz ansässig war und jetzt in der Gegend von Kiel ist.

Den mit diesem Treibmittel angesetzten Teig kann man sofort backen, während man Teige mit Pottasche möglichst mehrere Tage stehen lassen soll. Pottasche braucht außer der Backhitze längere Zeit, um zur Wirkung zu kommen: die Ameisensäure des Honigs und die sich bildende Milchsäure im Teig müssen mithelfen. Daher werden Honigkuchen-Teige tagelang vor dem Backen angesetzt. Was auch der Farbe und dem Geschmack zugute kommt, denn die Gewürze können besser durchziehen. Zum Anteigen nimmt man nur die Hälfte des Mehls, die andere Hälfte vor dem Backen einkneten. Der Teig muss sehr gut durchgeknetet werden.“

„Hayma Neunerlei“ kann man inzwischen im Internet bekommen, zur Zeit scheint es eine Gewürzmühle in Österreich herzustellen. Ein Triebmittel ist allerdings nicht enthalten.

Zutaten für die Pfefferkuchen:

- 500 g Honig oder Rübensirup
- 250 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 kg Mehl (evtl. ½ Weizen, ½ Roggen)
- 3-5 Eßl. Milch
- 10 g Pottasche
- 10 g Hirschhornsalz
- 3-4 Eßl. Wasser / Kaffee / Rum
- ½ Teel. Nelkenpulver
- ½ Teel. Piment
- ½ Teel. Kardamom
- ½ Teel. Muskatblüte



Zum Verzieren nach Wunsch bunte Streusel, Schokostreusel, Hagelzucker, Schokoladenglasur, Zuckerguß, abgezogene Mandeln, ...

Die Triebmittel in je ca. 2 Eßl. Wasser / Kaffee / Rum auflösen. Honig, Zucker, Fett und Milch auf kleiner Flamme verflüssigen. Die Hälfte vom Mehl mit den Gewürzen mischen, die warme Honiglösung unterrühren. Die aufgelösten Triebmittel gründlich untermischen und den Teig luftdicht verpackt bei Raumtemperatur einige Tage stehen lassen.



Die zweite Hälfte des Mehls unterkneten, bis der Teig glänzt. Etwa ½ cm dick ausrollen, ausstechen und auf einem gefetteten / bemehlten Blech ca. 20 min bei 180 °C backen.

Die abgekühlten Plätzchen nach Wunsch verzieren.

Oder etwas dicker ausrollen, Rauten ausstechen und mit halbierten, geschälten Mandeln

verzieren.

Mama empfiehlt ein Probeplätzchen, ggbfalls noch Mehl unterkneten.