

Kochen und Backen wie vor 100 Jahren – Das Stadtjubiläum aus der Küche heraus gesehen



Zirndorf. Viele althergebrachte Traditionen fallen dem steten Wandel der Zeit zum Opfer und

niemand trauert diesen Dingen nach. Jedoch wenn es um die Küche geht, halten viele Menschen inne und denken wehmütig an altbürgerliche Wohnstuben, leckere Essensgerichte und an die Oma mit der Küchenschürze zurück, die so leckere Speisen aus der Zirndorfer Küche zubereitete. Die Frauen Union Zirndorf hat sich darüber in den letzten Monaten

viele Gedanken gemacht und für das kommende Jahr beschlossen, dies zu Ihrer Jahresaktion 2012 zu machen. Zum einen wollen wir damit alte Koch- und Backrezepte wieder aufleben lassen, aber auch zum anderen traditionelle Speisen und Backwaren aus Zirndorf und der Region vorstellen. Nicht zu vergessen sind Anekdoten, Weisheiten und Sprüche rund um das

Essen, die nicht verloren gehen sollten. Sie alle als Leserinnen und Leser sind aufgerufen, bei dieser Aktion mitzumachen. Aufschreiben, ausprobieren, dranbleiben. Am Ende der Aktion werden all diese tollen, alten Rezepte in einem Buch erhältlich sein.

Ihre Adelheid Seifert
Vorsitzende der Frauen Union
Zirndorf

Osterzopf

Das Rezept für den Osterzopf stammt von meiner Mutter Frau Elisabeth Höhl. Ihre Leidenschaft fürs Kochen und Backen war weit über die Grenzen Zirndorfs hinaus bekannt. Serviert wurde der Osterzopf bei uns am Oster-sonntag zum Frühstück.

Zutaten:

1 kg Mehl,
40 g Hefe
160 g Zucker
½ l lauwarme Milch
1 Ei, 1 Eigelb
1 TL Salz
1 Packung Vanillezucker
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
abgeriebene Zitronenschale
150 g Butter
75 g Rosinen
Zum Bestreichen:
1 Eigelb, 1 EL Milch,

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln, einen Esslöffel Zucker und etwas Milch zugeben, verrühren und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Danach die

restliche Milch, den restlichen Zucker, Ei, Salz, Vanillezucker, Gewürznelken und Zitronenschale dazugeben, verrühren und zu einem glatten Teig schlagen. Anschließend die zerlassene Butter und die Rosinen in den Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in fünf gleich große Stücke teilen und zu Strängen rollen. Daraus einen Dreierzopf flechten und einen Zweierzopf darauf legen. Die Teigenden gut andrücken. Auf ein Backblech legen und 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit etwas Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 35 Minuten backen.



Gutes Gelingen wünscht Christa Schober