

# 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 Essensgerüche 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 ge-

macht 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**

## Kärwa-Küchle

Früher war es in beinahe jedem Haushalt üblich, heute können es nicht mehr allzu viele Menschen: das Backen der Küchle.

In Lind haben wir eine begeisterte „Küchlesbäckerin“ gefunden: Es ist für Betti Leimer Tradition und wird hochgehalten, das Küchle-Rezept ihrer Mutter.

In keinem Kochbuch, sondern mündlich überliefert – so wie viele alte Familienrezepte wird dieses Rezept auch uns präsentiert.

Zutaten:

- 4 bis 4 ½ Pfund Mehl
- 1 Liter Milch
- 250 g Butter
- 3 Pck. Hefe
- 7 bis 8 Handvoll Zucker
- 3 ganze Eier
- 4 Eigelb
- 1 Handvoll Salz

Aus einem Teil Mehl, Milch, Hefe und etwas Zucker fertigt man einen mittelfesten Teig.

Diesen kurz stehenlassen. Nach kurzem gehen lassen gibt man die Eier, Salz, Zucker und weiche Butter dazu.

Das Ganze zu einem festen, nicht klebenden Teig rühren. Aus diesem Teig werden 5 bis 6 Bälle geformt, diese lässt man ca. 5 bis 10 Minuten mit einem Tuch bedeckt gehen.

Danach auf einem Nudelbrett gleichmäßig auf ca. 5 bis 6 mm Stärke ausrollen.

Viereckige Teigscheiben von ca. 10 cm anfertigen und kurz abgedeckt am Brett (leicht mit Mehl bestäubt) ruhen lassen.

Die vier Ecken von der Spitze her eindrücken.

In heißem Butterschmalz goldbraun ausbacken.

Unter Aufgießen von Fett wölbt sich die Oberfläche stark, wodurch der typische Hohlraum entsteht. Es muss ein heller Rand ohne Wölbung bleiben.

Aus dem Fett nehmen und abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Eine kleine Anekdote von Betti zu den Küchle:

Auch eine Familie aus dem Egerland, die bei uns in Lind eine neue Heimat gefunden hätte, wurde von meiner Mutter mit Küchle überrascht.

Als diese dann die ersten Küchle genossen hatten, sagten sie: „Jesses, Manna, wenn die wüssten, dass dieser Kuchen hohl ist, hätten sie uns bestimmt keinen gegeben.“