

Kouchn, Köichla, Kipfala



Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr

Gwürzherzala | Schmierkouchn | Schneiders Fleck
Schlanklweil-Nudln | Kreizerkipfl | Häffadoag
Mandlkranzala | Schoklaadnkugln | Tortn
Katznzunga | Kaaskouchn | Windbeidl
Donauwelln | Zwiefaxn | SöiB Abc
Wespnstich | Osterplätzala
Kirschkouchn | Scherbn
Faschingsköichla
Bauernkrapfn
Schmalzringla
Vögerl | Hutzn
Napfkouchn
Gocklkampl
Kirwaköichln
Makronala
Kaaskugln
Weckn
Schlöiha
Lachsrolln
Osterantn
Spanköichla



Buch & Kunstverlag Oberpfalz

Kouchn, Köichla, Kipfala

Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr



Buch & Kunstverlag Oberpfalz

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliographie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

2011, Buch & Kunstverlag Oberpfalz
Mühlgasse 2, 92224 Amberg

Zweite Auflage, November 2011

Rezepte:

Carola Daubner, Robert Dworschak, Karin Egerer, Inge Götz, Helga Haberkorn, Annelies Hecht, Dagmar Hempel, Rosmarie Hermann, Antje Lautner, Edith Lippert, Gerlinde Lohrer, Monika Mertl, Claudia Porst, Margot Rößler, Gisela Schmid, Elisabeth Schmidt, Marga Schuster, Katharina Schwägerl, Karoline Sieder, Christiana Zaglmann

Konzeption und ergänzende Texte:
Wolfgang Benkhardt

Satz und Gestaltung:
Kobergers FakTory Nürnberg

Druck:
Druckerei Spintler, Weiden

ISBN: 978-3-935719-77-3

Wo die

Plätzchen

nach

Nächstenliebe

schmecken ...

Am Anfang eines Buches stehen normalerweise Papier und Bleistift oder in unserer heutigen modernen Zeit Computer oder Laptop. Am Anfang dieses Buches standen Butter, Eier, Mehl und Milch, ein Nudelholz, kleine Ausstecher und Backbleche – die wichtigsten Zutaten eifriger Weihnachtsbäckerinnen. Helga Haberkorn kam 2002 auf die Idee, durch den Verkauf von selbst gemachten Leckereien die Aktion „Lichtblicke“ zu unterstützen und damit Menschen in der Region zu helfen, denen es nicht so gut geht, die unverschuldet in Not geraten sind. Annelies Hecht, Gisela Schmid und Robert Dworschak – unser Hahn in Korb – schlossen sich bald darauf dieser Aktion an.

Die Resonanz war überwältigend. Die „Lichtblicke“-Plätzchen waren überall, wo sie angeboten wurden, ein Renner. Und sie sind es noch immer. Mittlerweile suchen die Leute in der Adventszeit ganz gezielt den Stand unserer Hilfsaktion auf, um sich mit den Leckereien, die nicht nur nach Honig, Marmelade, Schokolade und Marzipan, sondern auch nach Nächstenliebe duften, einzudecken. Obwohl mittlerweile viele weitere Hobbybäckerinnen dazugestoßen sind, ist die Nachfrage stets noch immer viel größer als die Zahl der Plätzchenschachteln, die sie füllen können.

Fast zwangsläufig taucht alle Jahre wieder die Frage nach diesem oder jenem Rezept auf. Da kam mir der Gedanke, diese begehrten Plätzchenrezepte zu sammeln und zu Gunsten der Aktion „Lichtblicke“ zu veröffentlichen. Die „Lichtblicke-Bäckerinnen“ lüften in diesem Buch nicht nur das Geheimnis ihrer Plätzchen, sondern verraten außerdem noch viele andere leckere Rezepte. Dafür bedanke ich mich bei allen meinen Mitautorinnen von ganzem Herzen. Unter der Federführung von Herrn Wolfgang Benkhardt vom Buch & Kunstverlag ist ein zauberhaftes Oberpfälzer Backbuch entstanden. Gewürzt mit unserem Brauchtum, lustigen Mundartsprüchen und kleinen „Gschichtln“ ist es genauso ungewöhnlich wie die Plätzchen, mit denen alles begann.

Edith Lippert

„Lichtblicke“-Schirmherrin im Landkreis Tirschenreuth

Neijoahr, Löichtmess, Fosnat

Von Glücksschweinchen
bis zu Faschingskrapfen

Seite 8 – 19

Vo Oustan bis Pfingstn

Von Osterlämmern und Osterbroten
bis hin zu deftigen Hääpchen

Seite 20 – 39

Wenn de ganz Verwandtschaft kummt ...

Leckere Torten, Schnitten und
Süßes für Kinderfeste

Seite 40 – 61

Wenn Beeren, Äpfl, Birn reif san

Leckere Obstkuchen und Obsttorten
sowie gefüllte Strudel

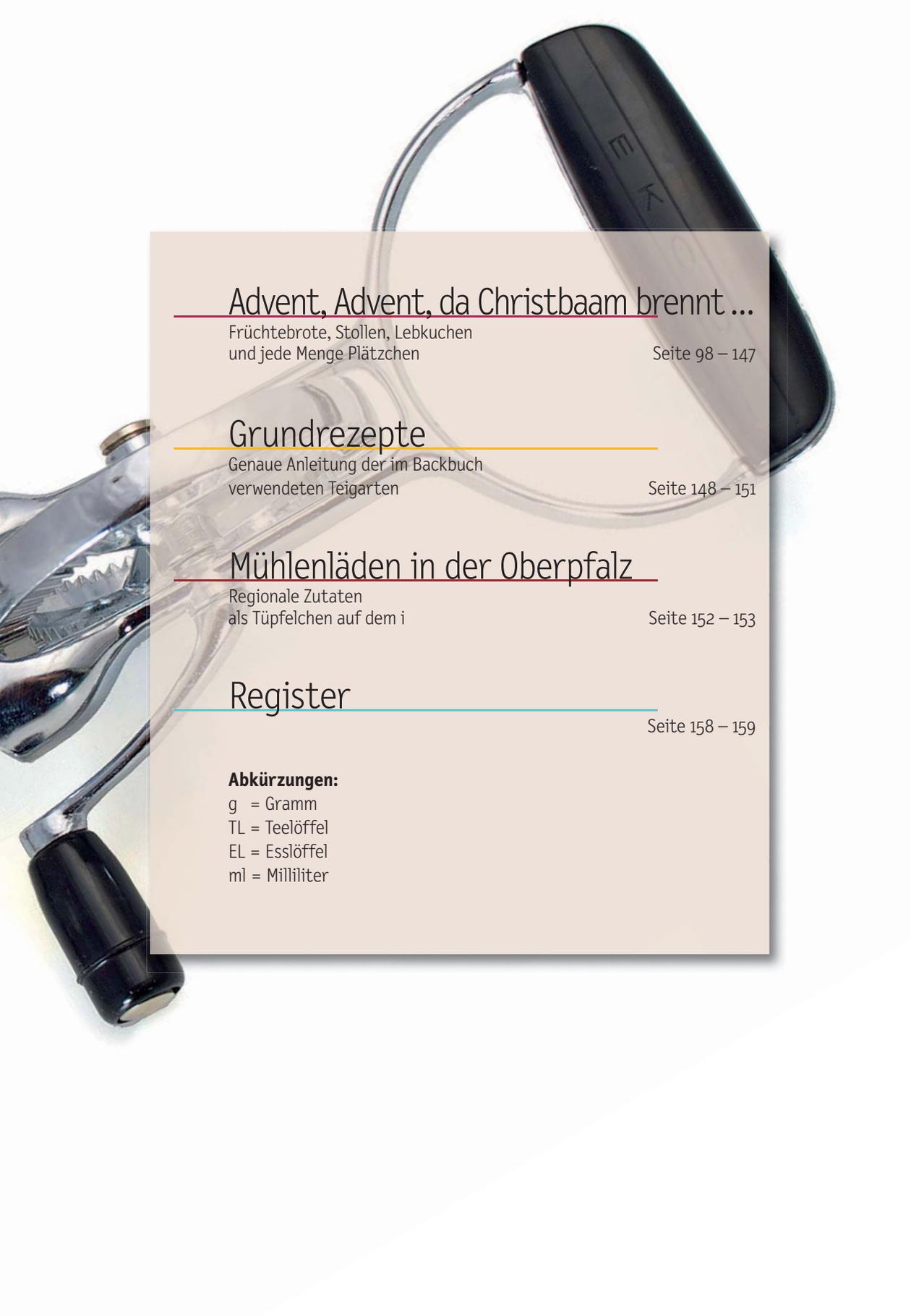
Seite 62 – 79

Vo da Kirwa bis Kathrein

Schmierkuchen, Kücheln, Allerheiligenspitzel
und vieles mehr

Seite 80 – 97





Advent, Advent, da Christbaum brennt ...

Früchtebrote, Stollen, Lebkuchen
und jede Menge Plätzchen

Seite 98 – 147

Grundrezepte

Genauere Anleitung der im Backbuch
verwendeten Teigarten

Seite 148 – 151

Mühlenläden in der Oberpfalz

Regionale Zutaten
als Tüpfelchen auf dem i

Seite 152 – 153

Register

Seite 158 – 159

Abkürzungen:

g = Gramm
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel
ml = Milliliter



Neijoahr Löichtmess, Fosnat ...

Schloutfecha,
Loarvn
und da Kaiser vo
China

Neijoahrsweckn

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Butter
80 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
etwa 250 ml lauwarme Milch
120 g Rosinen

Zum Bestreichen:
1 Ei

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und kneten, bis er Blasen wirft. 30 Minuten gehen lassen. Zwei Wecken formen und nochmals gehen lassen. Das Ei verquirlen und die Wecken damit bestreichen. In der Mitte einen halben Zentimeter tief einschneiden. Auf einem gefetteten Backblech bei 180 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Gfüllte Glücksschweindla

500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 Zitrone

Füllung:
100 g Marzipan-Rohmasse
150 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
3 Eiweiß

Zum Bestreichen und
Verzieren:
2 Eigelb
½ Tasse Puderzucker
1 Eiweiß
etwas Schokoglasur

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und abschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse mit den Mandeln, dem Zucker und dem Eiweiß vermengen.

Den Hefeteig etwa drei bis vier Millimeter dick ausrollen. Zwanzig Plätzchen von etwa acht Zentimetern Durchmesser und zehn Plätzchen von vier Zentimetern Durchmesser ausstechen. Aus dem restlichen Teig Öhrchen formen. Auf zehn großen Plätzchen die Füllung verteilen, die Ränder mit Eigelb bestreichen, ein zweites Plätzchen draufsetzen und die Ränder gut andrücken. Aus den kleinen Plätzchen zwei kleine Löcher ausstechen und die Schnäuzchen formen. Schnäuzchen und Ohren mit Eigelb bestreichen und auf die großen Plätzchen auflegen und andrücken. Auf das Blech legen und nochmals mit Eigelb bestreichen. 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Die Glücksschweinchen bei 180 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Schokoglasur schmelzen lassen, Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren. Über das Schnäuzchen zwei kleine Kleckse der Puderzuckerglasur als Augen anbringen. In der Mitte der Kleckse mit der Schokoglasur kleine Tupfen auftragen.

Neijoahrsbrezn

große Brezen aus Hefeteig

500 g Mehl

1 Würfel Hefe oder

1 Päckchen Trockenhefe

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

200 g zerlassene Butter

150 ml lauwarme Milch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Einen Hefeteig zubereiten, gut abschlagen und an einem warmen Ort etwa eine halbe Stunde stehen lassen. Nochmals durchkneten.

Aus dem Teig drei Stränge von etwa 50 bis 60 Zentimetern rollen, deren Enden sich verdünnen. Aus den Rollen einen Zopf flechten und zu einer Breze formen. Die Breze auf ein Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und 20 Minuten gehen lassen. Bei 175 Grad zirka 30 Minuten backen.

Tipp: Wickeln Sie einen Cent in Alufolie ein und backen Sie ihn in die Breze ein. Wer den Cent in seinem Brezen-Stück findet, dessen Wünsche gehen im Neuen Jahr angeblich in Erfüllung.

Neijoahrs-Mürbteig-Brezln

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

180 g kalte Butter

70 g saure Sahne

Zum Verzieren:

1 Eigelb

2 EL Sahne

100 g Hagelzucker

Mit den Zutaten einen Mürbteig herstellen. In Folie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zirka fünf Millimeter dick ausrollen. Brezeln ausstechen und aufs Blech legen.

Eigelb und Sahne verrühren und die Brezeln damit bestreichen. Bei 170 Grad etwa 20 Minuten backen.



Die Schlankweil waren zur Lichtmess eine Art Dienstbotenferien. Hier mussten sie nicht das volle Arbeitspensum verrichten, sondern durften "schlankeln", es langsamer angehen lassen.

Schlankweil-Nudln

bäuerliches Gebäck für Lichtmess

500 g Mehl
40 g Hefe
60 g Zucker
60 g Butter
1 Prise Salz
200 ml lauwarme Milch
2 Eier
2 Eigelb
etwas abgeriebene
Zitronenschale
etwas Muskatblüte

Zum Ausbacken:
Butterfett

Zum Füllen:
Pflaumenmarmelade

Aus den Zutaten einen Hefeteig machen und kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Durchkneten und etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Runde Ballen ausstechen und diese etwas in die Länge ziehen. Auf ein gut gefettetes Blech legen und nochmals gehen lassen. Butterfett in der Fritteuse auf 165 Grad erhitzen. Die Teiglinge vorsichtig ins Fett legen. Den Deckel der Fritteuse schließen und die Nudeln nach rund vier Minuten mit einem Kochlöffelstiel umdrehen. Nach weiteren zwei Minuten die Schlankweil-Nudeln aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp auskühlen lassen. Die Pflaumenmarmelade in einen Spritzbeutel füllen und mit der Fülltülle die Nudeln füllen. Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.

„Enga **Kraut**
und enga **Roum**
hom uns ganz **vertrieb**;
waar’s nur **a wengerl**
anders gwen,
nou wa ma **wieda blieb**n.
S’Joahr is as
und dös is unsa **Trost**,
äitz kröing ma
a andere **Bäuerin**
und a andere **Kost**.“

Lichtmess-Spruch der Dienstboten an den früheren Dienstherrn

Scherbn

4 Eier
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL saure Sahne
500 g Mehl

Zum Ausbacken:
etwa 750 g Butterfett

Zum Bestreuen:
Puderzucker

Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Saure Sahne untermengen. Das gesiebte Mehl nach und nach unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zudecken und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen und dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen (der Teig sollte etwa so dick wie ein Messerrücken sein) und in zehn Zentimeter große Rauten schneiden. Das Fett in einem hohen Topf oder in einer Fritteuse erhitzen und die Scherben etwa drei Minuten darin backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Tipp: Gibt man eine rohe Kartoffelscheibe in das schon verwendete, aber noch heiße Butterschmalz, wird das Fett wieder klar.

Gocklkampl (Hahnenkämme)

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
130 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Füllung:
beliebige Marmelade
Butter zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Aus den Zutaten Hefeteig herstellen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Einen Laib formen und rund fünf Millimeter dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen rechteckige Stücke austradeln (etwa zehn mal acht Zentimeter groß). In die Mitte jeweils etwas Marmelade setzen, den Rand mit Butter bestreichen und zusammenklappen. Gut andrücken. Im Abstand von etwa zwei Zentimetern am Überschlag mit dem Teigrädchen leicht einschneiden. Die Hahnenkämme auf ein gefettetes Backblech legen, etwas biegen und nochmals zehn Minuten gehen lassen. Bei 170 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Das fertige Gebäck mit Puderzucker bestreuen.



Faschingschleifn

Spanköichla oder Räderkouchn

Variante 1: Mürbteig

500 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
100 g feiner Zucker
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
2 EL Rum
3 Eier
2–3 EL Milch
125 g Butter

Zum Ausbacken:
Butterschmalz

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Backunterlage zirka einen Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen etwa acht Zentimeter lange und zwei bis drei Zentimeter breite Streifen ausradeln. Die Teigstreifen mittig längs einschneiden und ein Teig-Ende durchziehen, sodass eine lockere Schleife entsteht. Butterschmalz in einem Topf oder in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen und die Schleifen portionsweise darin rundherum knusprig braun backen. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Schmecken warm und knusprig braun am besten!

Variante 2: Hefeteig

500 g Mehl
50 g feiner Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Hefe
2 Eier
250 ml lauwarme Sahne
3 EL Rum
nach Belieben Rosinen
Ausbackfett und Puderzucker

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten, zugedeckt und warm zur doppelten Größe aufgehen lassen, auf einer bemehlten Backunterlage noch einmal durchkneten und etwas ruhen lassen.

Faschingschleifen herstellen (wie bei Variante 1 beschrieben), nochmals gehen lassen und ausbacken.

Tipp: Eine geschälte Gelbe Rübe im Ausbackfett mitbacken, bewirkt, dass das Fett nicht braun wird! Das Karotin stabilisiert das Siedefett, verlängert so dessen Haltbarkeit und färbt es etwas gelblich. Sobald die Gelbe Rübe braun wird, durch eine neue ersetzen.

Fosnat

Fasnacht

Loarvn

Larve, Faschingsmaske

Nascha Pfinsta

Unsinniger Donnerstag, Weiberfasching

Maschkara

Maskierter

Gfries

böses/hässliches Gesicht



Wenn das Mehl staubt, der Rührbesen scheppert und das Nudelholz den Teig wälkt,

dann sind Helga Haberkorn, Annelies Hecht, Gisela Schmid und Robert Dworschak – der Hahn im Korb – in ihrem Element. Zusammen mit rund einem Dutzend Mitstreiterinnen hat sich das Quartett aus dem Landkreis Tirschenreuth als „Weihnachtsbäckerei“ für die Aktion „Lichtblicke“ einen Namen gemacht. Die Spitzboum, Mokkabussala, Vanillekipfala, Husarenkrapferln und wie die Leckereien alle heißen, sind heiß begehrt und stets im Nu ausverkauft.

Im Buch „Kouchn, Köichla, Kipfala“ verrät das Team nicht nur seine besten Plätzchenrezepte, sondern auch die Zutaten für allerlei andere Leckereien für d’Fosnat, d’Kirwa, a Kindstaaf und was es sonst noch im Laufe eines Jahres zu feiern gibt. Vorab sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Oberpfälzer nicht nur beim Verfeinern von Rezepten, sondern auch beim Erfinden von Anlässen fürs Feiern sehr viel Einfallsreichtum beweisen. Naschkatzen kommen da nicht nur zur Weihnachtszeit voll auf ihre Kosten, sondern tun auch noch ein gutes Werk, da die Autorinnen und der Autor ihr gesamtes Honorar der Aktion „Lichtblicke“ zur Verfügung stellen.

Buch & Kunstverlag Oberpfalz

ISBN: 978-3-935719-77-3



9 783935 719773

