Grundrezept „Sisser **H e f e t ä g** für Kucha“

uffgeschrieba on fotografiert von Roland Scholz

Ihr lieba Welsderfer,

bestimmt kennt ihr doas scheene Gedichtla vom schläscha Sträselkucha, wo geschrieba stieht: *„Sträselkucha, doas ihs Kucha, sapperlot. Wie's uff Herrgotts gruußer Arde, nernt nich su woas Gudes hoot. (...)“*

Abb. 1: Die Zutota musst du besorga.

Ich will euch heute verrota, wie die aala Welsderfer den Hefetäg macha. Der Hefetäg ist die Grundloge für dan echta schläscha Sträselkucha. Ich decht, es is a ahles on guudes Rezept, denn mei Oma un die Pate Maria hohn schon donoch gebacka on der Kucha hot immer köstlich gut geschmackt.

Bevor ich mit dem Backa ofang, muss ich eikäfa, und zwar:

- a Werfel Hefe,
- a Packla Mahl,
- Milch, Putter, Zucker on
- a Äh. (Abb. 1)

Abb. 2: Die Milch musst du erwärma on die Putter schmelza.

Zuerst nahm ich ungefähr a Tosse Milch on drei bis vier Essleffala Putter. Die Putter loss ich om Uufa zerlafa on die Milch werd etwos erwärmt (Abb. 2).

Dann gab ich a holbes Packla Mahl (also etwa en Pfund) ei ene Schissel und forme zwee, etwa taubaähgruuse Mulda ei doas Mahl (Abb. 3).

Abb. 3: Eim Mahl formst du zwee Mulda.

Ei die ene Mulde gab ich etwa vier bis fünf Essleffala Zucker on dodrieber die zerlafene Putter (Abb. 4).
Ei die zweete Mulde zerbrösel ich die Hefe on streue a wing Zucker drieber. Donoch gab ich lauwarme Milch dozu (Abb. 5) on verriehr olles mit em kleenen Leffala.

Dann grob ich a dritte, kleenere Mulde. Doas Mahl streu ich vorsichtig iber die Milch-Hefe-Mischung, so dooß die Oberfläche bedackt is (Abb. 6). Ei die kleene Mulde kimmt dann doas Äh.

Abb. 4: Die Putter kimmt ibern Zucker.

Abb. 5: Iber die Hefe gieß ich die Milch.

Abb. 6: Doas Mahl von der kleena Mulde streu ich iber die Milch.

Die Schissel on die restliche Milch stell ich dann etwa zahn Minuta on a warma Ort, bis die Hefe gieht (Abb. 7).

Abb. 7: Hefetäg mogs warm.

Wenn sich im Mahl auf der Hefe-Milch-Mischung kleene Risse bilda, fängt die Hefe on zu giehn (Abb. 8). Doas ist für mich doas Zeicha, doas ich wetter macha konn.

Jetzt nahm ich a Hulzläffel, gieß a wing lauwarme Milch ei die Schissel (Abb. 9) und verriehre olles zu enem geschmeidiga Täg (Abb. 10). Der Täg sollte nie mehr zu stark om Läffel klaba.

Dann werd der Täg glott gestricha (Abb. 11), mit enem Kichatichla obgedackt on ca. ene Stunde on a warma Ort gestellt (Abb. 12). Noch der Stunde is der Täg kräftig ufgeganga (Abb. 13) und konn zu enem leckeren Kucha verarbt warn.

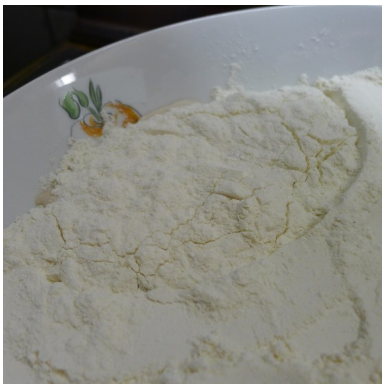
Abb. 8: Feine Risse eim Mahl sein a guudes Zeicha.

Ihr lieba Welsderfer,

weil ihr bis doha gelasa hobt, verrot ich euch noch, woas ich mit dem Hefetäg ofang. Om liebsta mach ich a Sträselkucha mit Quok oder Äppel (Abb. 14). Heute will ich den Täg zur Hälfte mit Quok und Äppel belega.

Abb. 11: Den Täg glott streicha, ...

Abb. 10: … un kräftig dochgearbt.

Abb. 9: Dann werd olles mit der restlicha Milch verriehrt ...

Abb. 12: ... mit enem Tichla obdecka un warm stella.

Abb. 13: Noch etwa ener Stunde sieht der Täg asu aus.

Abb. 14: Ich moch sehr ganne a Hefekucha mit Quok oder Äppel.

Wenn ich den Sträsel nur uff ene Hälfte gab, hob ich om Ende vier verschiedene Kucha (Abb. 15).

Dan Ufa hääz ich uff etwa zweehundert Grod vihr on backe dan Kucha dann etwa 30 Minuta (Abb. 16). Jedesmol, wenn ich doas Ufatierla uff mache, kimmt mir a wunderborer Duft entgega, on ich muss weder on doas Gedichtla denka: *„ (…) Kimmt a raus eim Knusperkleede, zieht der Duft durchs ganze Haus, und aus olla Stubatüren gucka weit die Noasa raus. (...)“*.

Wenn der Sträsel ofängt, dunkel zu warn, konn der Kucha raus. Ich loss in uff enem Hulzrost auskiehla (Abb. 17). On, doas es ganz wichtig: Der warme Kucha muss unbedingt gekostet warn! Ich holt mich do on die Tradition on schneide a Strefla ob (Abb. 18), denn der echte Sträselkucha werd mit da Hända gegessa.

Ich winsch dir a guda Appetit on viel Spaß beim Backa!

Zum Schluss kumma die ersta drei Stropha vom Sträselkucha-Gedichtla.

Sträselkucha (von Hermann Bauch, 1856-1924)

Schläscher Kucha, Sträselkucha,
doas ihs Kucha, sapperlot,
wie's uff Herrgotts gruußer Arde
nernt nich su woas Gudes hoot!
Wär woas noch su leckerfetzig,
eim Geschmaak ooach noch su schien,
über schläscha Sträselkucha
tutt halt eemol nischt nich gieh!

Woas ihs Pritz- und Äppelkucha,
Babe mit und ohne Moh?
Woas sein Krappla, Pratzeln, Torte,
Strietzel, Eee- und Zwieback o?
Nischt wie latschiges Gepomper,
doas ma gerne lässt ei Ruh;
doch vom schläscha Sträselkucha
koan ma assa immerzu!

Dar kennt nischt vo Margarine
und och nischt vo Sacharin;
ehrlich tutt der schläscha Kucha
ei a heeßa Ufa gihn.
Kimmt a raus eim Knusperkleede,
zieht der Duft durchs ganze Haus,
und aus olla Stubentüren
gucka weit die Noasa raus.

(…)

aus: GRANDEL, Hanna; Schlesien Rezepte, Geschichten und historische Fotos; Bassermann Verlag, München, 2013

Abb. 15: Schlaue Welsderfer backa vier Kucha uff enem Blech!

Abb. 16: A holbe Stunde muss der Kucha backa.

Abb. 17: Noch dam Backa muss der Kucha auskiehla.

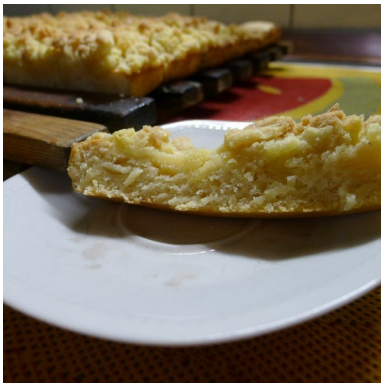

Abb. 18: "Sträselkucha, doas ihs Kucha, sapperlot!" Unbedingt frisch probieren!