

Vorstellung eines längst vergessenen Gebäck

Ich stelle mit Reproduzierten etwa 250 -300 Jahre alten Rosenküchle Eisen, eine Spezialität her, die der Sage nach in der Verlegenheit gebacken wurde wenn eine Kutsche in den Hof einfuhr und die Hausfrau keinen Kuchen gebacken hatte. Damit sich die Hausfrau nicht blamiert war das Rosenküchle Eisen das klassische Hochzeitsgeschenk der Schwiegermütter!!!



Back wenigstens ein Rosenküchle wenn du keinen Kuchen gebacken hast wenn Gäste in den Hof fahren soll manche Schwiegermutter gesagt haben,

Deshalb hat` s a gschmäcke

Wer früher ein Rosenküchle Eisen zum Geschenk bekam genoss Überlieferungen zufolge nicht das höchste Vertrauen seiner Schwiegermutter!! Es handelt sich dabei um eine Form die in Fett erhitzt, in Teig getaucht und in heißem Fett ausgebacken wird,

Das Ergebnis ist eine etwa 12-14 cm. große und täuschend echt aussehende Rosenblüte aus einem knusprigen Vanille duftendem Teig, der an eine Mandel-Hippe erinnert.

In der Sendung Kochen um die Wette des HR Fernsehen belegte ich mit der Vorstellung der Rosenküchle den ersten Platz

Und würde mich freuen von Alten Bäckern nicht mehr gebrauchte Rosen Eisen für unser Museum und eventuell baldigen Reproduktion zu erhalten.
(Gerne auch nur Fotos)

Mein Ziel ist es viele Formen zu kennen und das Rosenküchle allgemein das Eisengebackene zu erhalten und zu erreichen das es in der Bäckerei und dort vor allem in der Schow - Bäckerei wieder öfter zu sehen ist.



Die Rosenküchle Eisen

gabs seit ca. 300 Jahren bis vor kurzem noch immer zu kaufen

Die Herstellerin hat die Produktion eingestellt,

deshalb suche ich auch interessierte Firmen die so ein traditionelles

Eisen Produzieren könnten, sowie Hersteller oder Lieferanten des so genannten

Blaublech aus dem früher Rosenküchle Eisen und auch Backbleche waren

Es gab noch eine 2 Form die Schnecke die auch Sprungfeder oder Spiralwaffel genannt wird, oder Regionale Motive wie Blumen oder das das Kreuz und das Herz, Initialen der Hochzeiter oder des Bäckers integriert und mit dem Kranz umfasst.

Ähnliche Spezialitäten sind die Schlotfeger bei denen um das konische Eisen eine Scheibe Teig gelegt wird der mit Bindfaden umwickelt Frittiert und mit Zucker und Zimt bestreut mit Sahne gefüllt wird, das Schneeballen Eisen aus Rothenburg Tauber, Römische Pasteten Eisen, sowie Gebäcke wie Strauben die mit einem Trichter ins Fett portioniert werden. Überlieferungen gibt es auch aus Siebenbürgen, den dort wurden Baumstriezel, ein Gebäck auf einem konischen Holz im Backofen oder auf Holzkohle gebacken.

Gerd Manz gelernter Koch

Ideenschmied,
Weltmeister im Pommes frites schneiden (04,09 Meter)

Kalkulator in einem Spezial Reinigungsunternehmen für Gastro Hygiene

Holzstr 5a
55234 Ober Flörsheim bei Alzey Worms
Telefon/Fax 06735/940337
Alternativ 0173/8870050 geschäft

E-Mail: gerd.manz@web.de

Zutaten

Rosenküchle

ca. 350 - 380 gr. Mehl Typ 405
0,25 Ltr Milch
5 Eier
2 Essl. Zucker
Vanilleschote
1 Zitrone –Abrieb und Saft
1 Tl. Salz
Pflanzenfett (Biskin) zum Frittieren
Puderzucker zum bestäuben

Das Rosenküchle Eisen wird in Fett erhitzt (vor dem Backen des ersten Küchle ca. 20 Minuten)

Aus den Zutaten wird ein Teig gerührt (nicht geschlagen)
Das Eisen wird aus dem 180 grad heißen Fett genommen, durch klopfen schnell von überschüssigem Fett befreit und in den Teig getaucht bis eine dünne Teigschicht am Eisen anhaftet.

Jetzt wird das Eisen unter leichter Bewegung wieder in das Fett getaucht und das daran haftende Küchle bis zu seinem ablösen gebacken und nach dem wenden mit Holunderblütengelle gefüllt und mit Puderzucker gepudert.

Zutaten

Apfel/ Weinschaum

250 ml Apfelwein/Wein (lieblich mild)
4 Eigelb
0,2 ltr. Sahne Geschlagen (zur Deko)
100 gr. Holunderblütengelle zum aromatisieren und süßen der Sahne
und zum Füllen des Küchle
Im Sommer kann das Rosenküchle mit einer Kugel Eis gereicht werden.