



## Sie fragen, wir antworten.

### Liebe Leserin, lieber Leser

Der rege Austausch mit unseren Leserinnen und Lesern freut uns täglich, sei dies per Telefon oder E-Mail. Leider geht immer wieder vergessen, dass eine E-Mail-Adresse noch keine Postadresse ist. Deshalb unsere kleine Bitte: Geben Sie uns doch bei Anfragen per E-Mail auch Ihre Adresse an, damit wir Ihnen die gewünschten Rezeptunterlagen ohne Verzögerung zustellen können.

Ihr SAISON-KÜCHE-Team

### Schokoladenkuchen

**Der Schokoladenkuchen aus dem April-Heft schmeckt sehr gut, fällt aber zusammen. Was kann ich tun?** *Hans B., Rickenbach*

Das Rezept für diesen so verlockend aussehenden Kuchen hat leider auch unter weiteren LeserInnen einige Unsicherheiten verursacht. Das tut uns aufrichtig leid. Abgesehen davon, dass Schokoladenkuchen gerne etwas zusammenfällt, mögen folgende Punkte verantwortlich sein:

- Butter und Schokolade müssen im Wasserbad bei **niederer** Temperatur und unter ständigem Rühren langsam geschmolzen werden.
- Eigelb und Zucker sollten mit dem elektrischen Rührer während **5–10 Minuten** sehr gut aufgeschlagen werden.
- Das ebenfalls gut steif geschlagene Eiweiss wird **locker** unter die Masse gezogen.
- Der fertige Teig muss **sofort** in die vorbereitete Form gefüllt und diese in den vorgeheizten Ofen gegeben werden.
- Der Kuchen sollte mit **Ober-/Unterhitze** und nicht mit Umluft gebacken werden.
- Nach dem Backen den Kuchen im offenen Ofen vollständig auskühlen lassen.
- Den Springformrand sorgfältig lösen und den Kuchen direkt auf dem Springformboden in Stücke schneiden.

## Aus dem Pfefferland

Beissend scharf, aber auch warm und aromatisch: so kennt wohl jedes Kind den würzigen Pfeffer. Doch achtung: schwarzer und weisser Pfeffer verlieren nach dem Mahlen rasch an Aroma – weisser kann sogar einen abgestandenen, muffigen Geschmack annehmen – der Einsatz einer Pfeffermühle empfiehlt sich deshalb.

### Schwarzer Pfeffer

Er stammt von Pfefferfrüchten, die knapp vor der Reife geerntet werden. Die Körner durchlaufen einen natürlichen Fermentierungsprozess, die zuvor grünen Beeren färben sich schwarz und werden anschliessend meist in der Sonne getrocknet. Schwarzer Pfeffer ist scharf, aber aromatischer als der weisse.

### Weisser Pfeffer

Zur Herstellung von weissem Pfeffer werden vollreife, rote Pfefferfrüchte verwendet, die einige Tage in Wasser eingeweicht werden, die Schale löst sich dabei auf. Der zurückbleibende weisse Samen wird getrocknet. Weisser Pfeffer enthält die ganze Schärfe des schwarzen, hat aber durch den Verlust der Aromastoffe der Schale einen anderen Geschmack.

### Grüner Pfeffer

Von früh geerntete Rispen werden die noch grünen Körner entweder frisch verwendet, in Salzlake eingelegt oder bei erhöhter Temperatur rasch getrocknet. Bedingt durch den wesentlich geringeren Reifegrad, hat grüner Pfeffer eine geringe Schärfe, dafür einen frischen, «grünen» Geschmack.

### Roter Pfeffer

Auch reife, rote Pfefferfrüchte kann man derselben Prozedur unterziehen – also frisch verwenden, in Salzlake einlegen oder rasch trocknen. Dabei bleibt die Farbe erhalten. Roter Pfeffer ist sehr selten erhältlich und ist getrocknet oder eingelegt im Handel. Der rote ist erheblich schärfer

als der grüne Pfeffer, in ihm kombiniert sich der würzig reife Geschmack des schwarzen Pfeffers mit der frischen Note des grünen.

### Rosa Pfeffer

Roter Pfeffer darf nicht mit dem bekannteren rosa Pfeffer verwechselt werden, der von einer ganz anderen Pflanze stammt und geschmacklich keinerlei Pfefferschärfe, sondern ein mildes, süßes Aroma hat.

### Szechuanpfeffer

Auch Szechuanpfeffer ist kein eigentlicher Pfeffer. Er wird aus den getrockneten Kapsel Früchten eines Rautengewächses gewonnen. Szechuanpfeffer ist beissend scharf, wobei die Schärfe einige Zeit zur Entwicklung braucht, am Ende aber ein prickelndes Gefühl auf der Zunge hinterlässt.

