

## Buttermilchkuchen vom Blech

Wir freuen uns auf der LE MENU-Redaktion immer sehr über Post unserer Leserinnen und Leser. Besonders aber, wenn Lieblingsrezepte beiliegen. Diese kocht oder bäckt unsere Redaktionsassistentin jeweils nach und stellt das Ergebnis zur grossen Freude des gesamten Büros in den Pausenraum. So geschah es auch mit dem Buttermilchkuchen. Das Rezept hat uns Genovefa Walpen aus Reckingen gemailt. Sie hatte es ihrerseits von einer Bekannten und empfahl es uns weiter. Absolut zu Recht! Das Rezept wollen wir unserer Leserschaft natürlich nicht vorenthalten.



- 3 Eier mit 3 Tassen Zucker und einem Päckchen Vanillezucker schaumig rühren.
- 2 Tassen Buttermilch, 4 Tassen Mehl und ein Päckchen Backpulver dazugeben und alles gut verrühren.
- Die Masse auf ein gut eingefettetes Backblech streichen und mit 150 Gramm Mandelblättchen bestreuen.
- In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ungefähr 20 Minuten backen.
- 100 Gramm Butter schmelzen und auf den heissen Kuchen streichen.
- Den Kuchen mit Zucker bestreuen.

LE MENU entwickelte gleich noch eine weihnachtliche Variante des Blechkuchens. Hierzu werden 3 säuerliche Äpfel geviertelt, entkernt und geraffelt. Anschliessend werden sie mit einigen Tropfen Zitronensaft, etwa 1 ½ TL Zimtpulver und ½ TL Nelkenpulver gemischt. Bevor nun die Mandelblättchen auf den Teig kommen, wird die Apfel-Gewürzmischung darauf verteilt. Die Backzeit verlängert sich durch die Variation um wenige Minuten.

### Krumme Füsschen

**Ich liebe Anis-Chräbeli. Zu Weihnachten backe und verschenke ich sie auch gerne. Geschmacklich gelingen sie mir jeweils sehr gut. Aber die Füsschen sind entweder schief oder gar nicht erst vorhanden. Was mache ich falsch?**

T. Graber per Mail

Anis-Chräbeli backen ist in der Tat eine Wissenschaft, denn es gilt so einiges zu beachten:

- Bei der Zubereitung: Eier und Puderzucker müssen so lange mit dem Mixer gerührt werden, bis eine luftige Crème entsteht. Erst dann werden Gewürz und Mehl zugegeben.
- Beim Formen: Beim Einschneiden der Chräbeli sollte ein sehr scharfes Messer verwendet werden. Ist das Messer zu stumpf, drückt es das Chräbeli einseitig zusammen und die Füsschen werden schief.
- Beim Trocknen: Anis-Chräbeli mögen weder Durchzug noch Temperaturschwankungen. Den Ort für die 8–12 Stunden Trockenzeit daher mit Bedacht wählen. Entscheidend ist jedoch, dass die Chräbeli an der Unterseite nicht trocknen. Daher legt man sie am besten auf das bebutterte Backblech. Das bebutterte Blech schützt die Unterseite besser vor Luft als Backpapier. Beim Trocknen wird nun der obere Teil des Chräbelis fest, während die Unterseite weich bleibt. Der beim Backen entstehende Dampf kann daher nur nach unten entweichen. Hierbei stösst er das Chräbeli nach oben und es bilden sich Füsschen.
- Beim Backen: Chräbeli werden mit Ober-/Unterhitze gebacken.



BILD: WWW.LAMIACUCINA.WORDPRESS.COM