



# Das geheime «Wespe-Nest»

**Franziska Rusch hat ihr «Wespe-Nest»**

**bisher gehütet wie einen Schatz.**

**Weder ihre Freunde noch ihre Lehrer-**

**kollegen haben das Rezept je gesehen.**

**Hier lüftet sie nun das Rätsel.**

Nicht nur Franziska Rusch aus Wängi TG liebte diesen Kuchen schon als Kind, sondern auch ihre drei Geschwister. «Zum Geburtstag wünschten wir uns alle das «Wespe-Nest», leider hatte unsere Mutter nicht viel Zeit zum Backen. Das Rezept hatte sie von ihrer Chefin, bei der sie Serviertochter war, gelernt.»

Die 38-jährige Handarbeits- und Hauswirtschaftslehrerin kocht nicht nur ihres Berufes wegen sehr gerne. «Mir gefällt es, neue Rezepte auszuprobieren. Ausserdem backe ich gerne, nur werden bei uns nicht so viele Kuchen und Desserts gegessen.» Familienanlässe wie Geburtstage, Taufen und so weiter sind allerdings eine Ausnahme, erklärt Franziska Rusch: «Da hat das Wespe-Nest noch fast nie gefehlt. Überall, wo wir das Gebäck mitbringen, ist man davon begeistert und möchte am liebsten das Rezept. Bis jetzt habe ich es aber noch an niemanden weitergegeben. LE MENU erfährt es als Erstes von mir.» Das wird natürlich die neugierigen Lehrerkollegen und Schüler freuen, die schon lange auf diesen Moment warten.

Nun ist das Familiengeheimnis um das Wespe-Nest-Rezept gelüftet. Ein paar Kleinigkeiten verrät uns die dreifache Mama noch: «Unsere Kinder Stephanie, Nathalie und der Jüngste, Thierry, lieben den Kuchen genauso wie der Rest der Familie. Allerdings mögen sie nicht so gerne Rosinen, daher lasse ich sie manchmal weg oder nehme nur die Hälfte, dafür aber etwas mehr Schokolade. Das schmeckt genauso gut. Und wenn jemand nicht so gerne dunkle Schokolade isst, dem kann ich das Wespe-Nest trotzdem empfehlen. Ich habe es auch schon mit heller Schokolade gebacken. Die dunkle schmeckt mir aber wesentlich besser, obwohl ich sie sonst auch nicht so gerne mag.»

Franziska Rusch und ihr Sohn Thierry lieben beide das «Wespe-Nest», der 6-Jährige aber doch lieber ohne Rosinen und dafür mit etwas mehr Schokolade.



STEPHAN RUSCH

## So wird es gemacht

- Für eine Springform von 26 cm Ø 200 g Magerquark, 1 ganzes Ei, 1 Eiweiss, 3 EL Öl, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 400 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Für die Füllung 30 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 60 g Rosinen, 60 g gemahlene Haselnüsse und 50 g geschmolzene dunkle Schokolade gut mischen.
- Den Teig auswallen und mit 50 g Butter bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, einrollen, mit der Schnittfläche nach oben in die ausgebutterte Springform legen und mit Eigelb bestreichen.
- Bei 200 °C ca. 40–50 Minuten backen.
- Wer keine Rosinen mag, kann nur die Hälfte nehmen oder sie ganz weglassen und dafür etwas mehr Schokolade verwenden.

## Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.



Redaktion LE MENU  
Jennifer Grünig  
Weststrasse 10, 3000 Bern 6  
[redaktion@lemenu.ch](mailto:redaktion@lemenu.ch)