



## Fränk. Back- und Kochrezepte aus Burghaslach

### Zwetschgerbuwela:

1 kg Mehl, 1/4-1/2 l Milch, 30g Hefe, 3 Eier, 100-150g Fett, 100 g Zucker, Zitronenschale, Semmelbrösel, etwas Zimt nach Belieben, Zwetschgen.

Mittelfesten Hefeteig herstellen, gehen lassen. Teig auswellen und abwechselnd Teig und Zwetschgen schichtweise in eine Auflaufform füllen. Die Semmelbrösel mit etwas Zimt mischen und über jede Zwetschgenlage etwas verteilen (zwei oder drei Schichten Zwetschgen je nach Belieben). Mit einer Teigdecke aufhören. Nochmals gehen lassen und backen. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit Staubzucker bestäuben.

Auch als Mittagessen, besonders wenns schnell gehen soll, eignet sich ein Zwetschgerbuwela gut. Vorher eine gute fränkische Erdäpfelsuppe. Danach Kaffee und Zwetschgerbuwela - Guten Appetit! Das gleiche kann man auch als Äpfel- oder Kirschenbuwela machen.

### Storchnester (Schneeballen):

5 Lht Butter, 5 Lht Zucker, 3/4 Pfd. Mehl, 5 ganze Eier, 3 Eigelb, Salz, Zimt, Muskat werden zusammen zu einem festen Teig angemacht.

Von diesem Teig werden 80-Gramm-Stücke gewogen, rund ausgewellt, mit einem Rädchen in der Mitte in Streifen geschnitten, lose zusammengenommen und in einem schmalen Blechtopf in Schmalz gebacken.

### Eiermarzipan:

Aus 2 Pfd. Zucker (Staubzucker), 2 Pfd. und 6 Lht Mehl, 6 Eier, Zitronensäure, Arrak und etwas Wasser einen festen Teig herstellen.

Diesen Teig ca. 5mm stark ausrollen, die Oberfläche mit Weizenpuder glattreiben, in entsprechende Teile schneiden und mit der Oberfläche in die Modeln drücken, den Rand abschneiden und über Nacht trocknen lassen. Bei schwacher Hitze backen.

(Anmerkung: Lht= Loth; 1 Lht= 17 Gramm);

### Weißer Rüben:

Die weißen Rüben werden nach der Getreideernte (Mitte August) als Zwischenfrucht gesät. Geerntet werden sie Mitte Oktober.

Zubereitung: Waschen, schälen, hobeln (mit Rübennobeln), danach in einem Stücht einstampfen und bei jeder Schicht etwas salzen (wie beim Sauerkraut). Zum Schluß werden die Rüben mit einem sauberen weißen Leinentuch und Brettern abgedeckt und mit einem großen Stein beschwert. Mit lauwarmem Wasser nun aufgießen. 2-3 Wochen ziehen lassen, dann können die ersten Rüben entnommen werden.

Für 4 Personen: ca. 1,5 kg weiße Rüben abwaschen, leicht salzen, mit Maggiwürfel würzen. Im großen Kochtopf ca. 1 Stunde kochen lassen. Schweinshaxe kann mit den Rüben gleich mitgekocht werden. Mit Kartoffelbrei servieren.



Frauen beim Einhobeln und Einstampfen der Weißen Rüben.  
Zeichnung: Walter Rieck