

IRA SCHNEIDER

*Bergische*  
Küchenklassiker

DAS  
BACKBUCH



Heimat  
*genießen*



Wartberg Verlag

# DAS BACKBUCH

## Inhalt

- |           |   |
|-----------|---|
| 7 .....   | <b>Vorwort</b><br>Bergisch backen zwischen Wupper und Sieg  |
| 8 .....   | <b>Typisch bergisch:<br/>das muss man gebacken kriegen!</b><br>Von Appeltaat bis Zwieback:<br>das Who is Who der bergischen Backstube |
| 10 .....  | <b>Kleines ABC der Teigarten</b>  |
| 12 .....  | <b>Rund um die Bergische Kaffeetafel –<br/>feine Waffeln und Schmalzgebäck</b><br>Koffiedrenken met allem dröm on dran                |
| 34 .....  | <b>Bergisches Brot –<br/>Laib für Laib ein Genuss</b><br>Backtradition wie früher: Schanzenbrot aus dem Hofbackes                     |
| 56 .....  | <b>Kuchen und Torten aus Omas Backstube</b><br>Von Obsttorte bis Plattenkuchen  |
| 82 .....  | <b>Brauchtums- und Symbolgebäck zu Feiertagen</b><br>Burger Brezel, Osterlamm, Eiserkuchen & Co.                                      |
| 104 ..... | <b>Feine Plätzchen mit Tradition</b><br>Backklassiker: Bergischer Butterspekulativus  |
| 126 ..... | <b>Rezeptregister von A-Z</b>   |





# Vorwort

Von Appeltaat bis Zwieback –  
Bergisch backen zwischen Wupper und Sieg

*Liebe Leserinnen und Leser!*

Backen kann mehr als nur ein Hobby sein. Denn die Lust zum Backen führt zwangsläufig in die Kulturgeschichte einer Region, die sich auch in den typischen Brotsorten, Kuchen und Gebäcken widerspiegelt. In diesem Band aus der Reihe „Küchenklassiker“ finden Sie bergische Backwaren mit langer Tradition, die man bis heute in Privathaushalten und in handwerklichen Bäckereien, Konditoreien und Cafés findet.

Lernen Sie Kapitel für Kapitel mehr über die Geschichte dieser Gebäcke kennen und erfahren Sie, welche Zutaten im Bergischen Land zu Hause sind. Und vielleicht gipfelt auch bei Ihnen die Leidenschaft für die Region anschließend in einer Bergischen Kaffeetafel, die schon seit über 200 Jahren das Symbol für Genuss und Gastfreundschaft ist.

Nicht nur der Brauch mit der bauchigen Kranenkanne aus Zinn, sondern auch

viele andere liebenswerte Traditionen, Legenden und kulinarische Rituale haben sich in der hügeligen Landschaft zwischen Wupper und Sieg etabliert:

Vier- bis fünfmal geschlungene Brezeln, die von einem französischen Soldaten stammen sollen, krosse Guss-Zwiebäcke, die mehr als nur eine vermeintliche Diätspeise sind, Korinthen-Weißbrot mit Milchreis-Belag, bergische Berliner alias „Ballebäuschen“, ein Schleifer-Sandwich mit dem Namen „Kottenbutter“ und – last but not least – die typischen Herzchenwaffeln mit einem Klecks Kirschen und Sahne.

Worauf warten Sie noch? Selbstgemacht schmeckt's noch mal so gut: an die Backschüsseln, fertig, los!

Viel Freude beim Nachbacken der bergischen Klassiker und gutes Gelingen wünscht

*Ira Schneider*

# Typisch Bergisch

Das muss man gebacken kriegen!

**Appeltaat, Prummetaat** – ein flacher, runder Apfel- bzw. Pflaumenkuchen mit Hefeteig, der Name „Taat“ leitet sich vom französischen Wort für „Tarte“ ab und deutet auf die einstige französische Besetzung des Bergischen Landes.

**Ballebäuschen, Bomböschen, Bollebäuskes** – eine Art mittelgroßer ballenartiger Krapfen aus einem Hefe- oder Quarkteig, der zur Bergischen Kaffeetafel und zu Karneval auf den Tisch kommt.

**Bergischer Gusszwieback** – ein Reihenweckchen, das aufgeschnitten mit einem Eiweiß-Zuckerguss bestrichen und zum zweiten Mal („Zwie-back“) gebacken wird. Das Wort „Zweygeback“ taucht übrigens im 15. Jahrhundert erstmalig im Kölner Raum auf. Verschiedene Geschmacksvarianten haben bis heute im Bergischen Tradition: Vanille, Kakao, Kokos und Haselnuss sind die Klassiker schlechthin.

**Bergische Kaffeetafel** – ein buntes Buffet mit traditioneller Speisenfolge, in deren Zentrum die Dröppelmina, eine Kranenkaffeekanne aus Zinn, steht.

**Blatz, Platz oder Weck** – ein kompakter heller Weizenstuten aus mittelschwerem Hefeteig, den es mit oder ohne Rosinen gibt.

**Burger Bre(t)zel, die oder der** – eine vier- bis fünffach geschlungene Brezel aus einem zwiebackähnlichen Teig. Sie/er stammt aus Burg an der Wupper und einer Legende nach hat das Rezept ein französischer Soldat mit ins Bergische Land gebracht.

**Drei Hüser** – gemeint ist mit „Drei Häuser“ eine Scheibe Blatz dick mit Butter, Quark und Apfelkraut bestrichen.

**Dröppelmina** – eine Kranenkaffeekanne aus Zinn. Da es aus dem Kränchen der einem Samowar ähnlichen Kanne gerne tropft („dröppelt“) und die Dienstinne (genannt „Minna“) für den Kaffee zuständig war, kam man auf den Namen Dröppelmina.

**Erpelsfritz** – im Bergischen Land bereitete man in armen Zeiten aus Kartoffelbrei und etwas Sauerrahm oder Quark einen Kartoffelaufstrich. Dieser Butterersatz wird mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern oder Zwiebelchen gewürzt.

**Iserkoken, Eiserkuchen, -waffel** – ein knuspriges Waffelhörnchen, das früher in einem Zangenwaffeleisen aus Gusseisen (daher der Name) direkt über dem Feuer gebacken wurde; auch als Röllchenwaffel oder Zimtröllchen bekannt.

**Klatschkies, Mattekees** – Schichtkäse oder fester Quark

**Kottenbutter** – das beliebte Butterbrot der Schleifer von der Wupper, ein Roggenvollkornbrot belegt mit Kottenwurst (einer luftgetrockneten Mettwurst oder Salami), Zwiebeln, Senf und Gürkchen.

**Krabbeln oder Mu(t)zen** – ein regionaler Ausdruck für löffelgroße Krapfen, die traditionell aus einem Hefe- oder Brandteig bestehen. Im Bergischen Land kennt man jedoch auch Varianten des Fettgebäcks, die aus einem Rührteig mit Kartoffelbrei oder Quark gemacht

werden. Im Gegensatz zu den runden Ballebäuschen oder Quarkbällchen sind Krabbeln etwas unförmiger. Ihr Name rührt vom Wort „krappelig“, welches „verkümmert“ bedeutet.

**Krentensemél** – Korinthen- bzw. Rosinenstuten; Korinthen sind im Gegensatz zu den hellen kernlosen Sultaninen dunkler, kleiner und aromatischer.

**Kruut, Krückchen, Kraut** – ein zähflüssiger Sirup aus Rüben, Äpfeln oder Birnen – der früher gerne als Brotaufstrich und als Süßungsmittel genutzt wurde.

**Model oder Spekulatiusbrett** – eine aus Holz geschnittene Form zum Gestalten der Teigreliefs für Spekulatiuskekse.

**Neujährchen** – traditionelles Neujahrsgebäck wie Hefekranz, -brezel oder Eiskuchen.

**Opjesadde** – selbstgemachter Obstlikör, Aufgesetzter auf Basis von Bergischem Korn und roten oder schwarzen Johannisbeeren, Holunder oder Brombeeren, hervorragend zum Abschmecken von Tortenfüllungen oder zum Tränken von Böden.

**Plattenkuchen, auch Bergische Obstpizza genannt** – auf Blechen gebackene, flache Obst- und Streuselkuchen aus Hefeteig

**Piller** – geriebene Kartoffelspäne, wie sie für Reibe-/Kartoffelwaffeln oder Pillekuchen (ein herzhafter Reibekuchen) benötigt werden.

**Prüttkaffee** – ein sehr satzreicher Kaffee; man brühte den Kaffee früher ohne Filter auf und wartete bis der Kaffeesatz abgesunken war; dennoch kam es vor, dass die letzte Tasse einen Prüttkaffee bescherte.

**Puffelskooche/kuoken, Puffertsplätzchen, Püffertchen (von „Puffen“ – Aufbauschen)** – in der Pfanne ausgebackene Hefe- oder Quark-Küchlein in süßer und in herzhafter Variante

**Pröffkuoken** – sehr trockener Kuchen

**Ribbel** – ein anderes Wort für „Streukooche“



oder Streusel; das Wort stammt von dem Wort „ribbeln“ (zwischen den Händen reiben) ab.

**Schanzenbrot** – das typische Roggenvollkornbrot, auch Schwatbruat genannt; zum Backen wird der Ofen mit Schanzen (Reisig) angefeuert.

**Schnackenstock oder Peitschenstiel** – der kunstvoll gestaltete Mittelstrang der Burger Brezel

**Stieven Ries** – steifer Reisbrei, Beilage zu frischen Waffeln mit heißen Kirschen, auch als Brotbelag für den Korinthenstuten bei der Bergischen Kaffeetafel unverzichtbar.

**Worbelle, Wolb/pern**, – Waldbeeren

**Zimmet** – Zimt, genau wie Kaffee und Reis, eine exotische Zutat, die früher als kostbar galt und über holländische Händler ins Bergische Land kam.

**Zoppen** – Tunken, Dippen. Im Bergischen Land zoppt man gerne Gusszwiebacke, Burger Brezeln oder auch Eiskuchen in den Kaffee. Hierfür taucht man das krosse Gebäck kurz ein und benetzt es nur so viel mit dem Kaffee (alternativ auch mit Kakao), dass es leicht mürbe wird.



# BALLEBÄUSCHEN

für 30 Stück

Ballebäuschen werden traditionell in einer speziellen Ballebäuschen-Pfanne aus Gusseisen, Keramik oder Emaille ausgebacken, die heute unter der Bezeichnung „Augenpfanne“ erhältlich ist.

## Zutaten

250 g Mehl  
100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier (Größe M)  
½ TL Backpulver  
1 Prise Salz  
3–4 EL Milch  
geschmacksneutrales Frittieröl

## Zubereitung

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz unterrühren und einige Esslöffel Milch zugeben. Eine Augenpfanne erhitzen und etwas Fett in die Vertiefungen geben. Den Teig löffelweise in die Mulden füllen und von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.



## Gut zu wissen

Ursprünglich wurden Ballebäuschen aus Hefeteig hergestellt. Auf 250 g Mehl gibt man 3 Eier (Größe M), 100 g Butter oder 2 EL saure Sahne, 250 ml lauwarme Milch, 20 g Hefe, 1 Prise Salz und 1 gestrichenen EL Zucker. Nach Geschmack können auch noch Rosinen oder etwas Zitronenabrieb und Zimt zugefügt werden.

Wer es sehr fluffig liebt, kann die Eier trennen und das Eiweiß getrennt aufschlagen und unterheben.

## Tip

Wer keine Spezialpfanne besitzt,  
kann den Teig alternativ mit zwei  
Esslöffeln zu Bällchen abstechen  
und direkt im heißen Fett  
schwimmend ausbacken.





# BERGISCHES LANDBROT

(Bauernbrot auf Dinkelbasis)

für 1 Kasten-Brotlaib (30–32 cm Länge)

In heutigen Zeiten hat der Dinkel, eine alte Getreidesorte, wieder Einzug auf den Feldern gehalten. Und auch im Bergischen Land backen viele Bäckereien inzwischen ein leckeres Landbrot aus heimischem Dinkel nach alter Rezeptur.

## Zutaten

250 g Dinkelvollkornmehl  
250 g Dinkelfeinmehl  
300 ml Wasser  
1 TL Salz  
90 g Sauerteig (Anstellgut)  
10 g frische Hefe  
100 g Sonnenblumenkerne plus  
2–3 EL zum Ausstreuen der Backform  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Fett für die Backform

## Zubereitung

Den Sauerteig mit dem Wasser verrühren und die übrigen Zutaten zugeben. Den Teig etwa fünf Minuten durchwirken und eine halbe Stunde ruhen lassen. Im Anschluss noch einmal gründlich mit etwas Mehl durcharbeiten und in eine gut gefettete und mit Sonnenblumenkernen ausgestreute Kastenform geben. Das Brot nun eine gute Stunde ruhen lassen. Den Backofen inzwischen auf 225–250° C Ober-Unterhitze gut vorheizen. Bevor das Brot in den Ofen kommt, eine Fettpfanne mit Wasser füllen und unten in den Backofen einstellen. Das Brot zirka 10 Minuten „im Schwaden“ anbacken und dann die Ofentüre öffnen, um den Dampf abzulassen. Nun das Brot weitere 40 Minuten bei 190° C Ober-Unterhitze backen. Das Brot etwa 20 Minuten vor Backzeitende aus der Form nehmen und frei fertig backen lassen.



## Gut zu wissen

Das Brot lässt sich am besten am nächsten Tag anschneiden.

## Tip

Probieren Sie das Landbrot mit Frischkäse, Tomaten und frischen Kräutern!

Oder mit einer selbst gemachten Erdbeerkonfitüre: Für den fruchtigen Aufstrichklassiker ein Kilogramm heimische Erdbeeren vorsichtig waschen, entstielen und klein schneiden. Mit 500 g Gelierzucker 2:1 mischen und den Saft einer Zitrone zugeben.

Die Masse in einem großen Topf sprudelnd kochen lassen, bis sie anzieht. Die Gelierprobe machen, den Schaum abschöpfen und die Konfitüre heiß in vorbereitete, sterile Schraubgläser füllen.

Die Gläser sofort verschließen.



# ELBERFELDER KRINGEL

## (Bergisches Kranzbrot)

für 1 großes Kranzbrot oder 15 bergische Bagels

Henriette Davidis, die wohl berühmteste Kochbuchautorin Deutschlands (1801–1876), wirkte als Erzieherin und Hauswirtschaftslehrerin in Elberfeld und später im benachbarten Sprockhövel, wo sie ab 1845 ihren Bestseller „Praktisches Kochbuch. Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche“ in über 20 Auflagen herausbrachte. Das Rezept für die Elberfelder Kringel stammt von ihr.

### Zutaten

1 kg Weizenmehl  
1 Würfel frische Hefe  
350 g Butter  
250 g Zucker  
5 Eier  
125 ml Milch  
350 g Korinthen oder 2 Tassen Gelee  
1 TL Zimt  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Backpapier für das Blech

*Zum Bestreichen des  
Gebäcks*  
flüssige Butter

### Zubereitung

Die Hälfte des Mehls mit der warmen Milch, den Eiern und der aufgelösten Hefe zu einem Vorteig anrühren. Sobald dieser aufgegangen ist, gibt man die Hälfte des Zuckers und das restliche Mehl dazu.

Die Butter arbeitet man nach und nach unter. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt. Der übrige Zucker, Zimt und Korinthen streut man darüber oder bestreicht den Teig mit Gelee.

Das Brot wird nun vorsichtig gerollt und zu einem offenen Kranz geformt. Diesen legt man auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Nachdem er gut aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit etwas flüssiger Butter und backt ihn bei 180° C Ober-Unterhitze etwa 45 Minuten.

### *Gut zu wissen*

Wenn der Kringel mit Gelee gefüllt wird, entfällt das Aufstreuen des Zuckers. Nicht nur zur Kaffeetafel, sondern auch zu Neujahr, zu Ostern oder zu Erntedank waren Kranzbrote wie diese in früheren Zeiten beliebt. Für heutige Haushalte ist ein Brot in dieser Dimension etwas groß. Bereiten Sie einfach mit der Hälfte der Zutaten einen kleineren Kranz oder weitere Hefeteilchen zu.







## Tip

*Auch sehr reizvoll: Den Teig für den Elberfelder Kringel portionsweise in einer Bagel- oder Donut-Backform ausbacken und das Gelee mit einer Spritztülle nachträglich in die kleinen Kringel geben.  
Achtung: Beim Kleingebäck verringert sich die Backzeit!*

# VERSUNKENE OBSTTORTE

## (Stipp-Obstkuchen)

für eine Springform mit 26–28 cm Durchmesser

Die schnelle Obsttorte ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss und lässt sich äußerst abwechslungsreich belegen.

### Zutaten

#### Für den Teig

200 g Weizen- oder Dinkelmehl  
2 TL Backpulver  
125 g Zucker  
2 EL Rum oder Zitronensaft  
125 g weiche Butter  
3 Eier  
Fett und Grieß für die Backform  
Puderzucker für die Dekoration

#### Für den Belag

(je nach Jahreszeit)

350 g Beeren- oder Steinfrüchte oder  
6 mittelgroße Äpfel oder Birnen

### Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Rum oder Zitronensaft zugeben. Den Teig in die gefettete und mit Grieß ausgestreute Kuchenform geben. Beeren- oder Steinobst vorsichtig waschen und verlesen. Die Stielansätze entfernen, Steinfrüchte entkernen und ggf. die Früchte halbieren oder vierteln. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Äpfel oder Birnen schälen, entkernen und auf Viertel schneiden. Die gewölbte Seite der Äpfel bzw. Birnen mehrfach längs fein einritzen. Die Viertel von der Mitte aus beginnend kreisförmig auf den Teigboden in der Springform legen. Den Kuchen bei 180° C rund 50 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



### Gut zu wissen

Die Obsttorte auf Rührteigbasis heißt im Volksmund auch „Stipp-Obstkuchen“, weil man die Früchte in den Teig stippt, also eintaucht. Beim Backen geht der Teig dann hoch und die Früchte „versinken“ bildlich.



## Tip

*Auch Tiefkühlware oder Dosenobst können für den Kuchen genutzt werden. Die Ware sollte allerdings gut abgetropft sein.*





# STREUSELTALER (Ribbel-Brötchen)

für 16 Stück

Im Bergischen Land ribbelt es auf Kuchen und Teilchen. Hier „reibt“ man die leckeren Teigkrümel auf das Gebäck und nennt den Streuselkuchen dann einfach „Ribbel“. Auch zu Festtagen waren Butter- und Streuselkuchen in früheren Zeiten ein beliebtes Gebäck.

## Zutaten

500 g Mehl  
1 Backpulver  
250 g Magerquark  
100 ml Öl  
75 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Ei (Größe L)  
Mehl für die Arbeitsplatte

1 kleines Glas Preiselbeerkompott oder  
Pflaumenmus

## Für die Streusel

125 g geschmolzene Butter  
250 g Mehl  
125 g Zucker

## Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten und etwas durchziehen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der Arbeitsplatte mit etwas Mehl aufbereiten, den Teig in 16 Rohlinge vorportionieren und kleine runde Brötchen daraus formen. Diese auf das Blech legen, etwas flachdrücken und jeweils einen Teelöffel Kompott oder Mus obenauf geben. Die Zutaten für die Streusel mit der Hand vermengen und ggf. noch etwas Mehl zukneten. Die Streusel auf die Brötchentaler geben und bei 200° C Ober-Unterhitze backen, bis sie goldbraun sind.



## Gut zu wissen

Ribbeln meint „reiben“ oder mit den Händen oder Fingern zu Krümeln zerreiben.

## Tip

Auch mit Vanillepudding und Streuseln oder mit Mandelblättchen nach Butterkuchen-Art schmecken diese Teilchen köstlich.

Für den Vanillepudding 400 ml statt der sonst üblichen 500 ml Milch mit einem Päckchen Puddingpulver und 6 EL Zucker kochen.

Für die Mandelblättchen-Auflage 150 g Butterflockchen, 120 g Zucker und 100 g Mandelblättchen abwiegen.





## BERGISCHES LAND



Ira Schneider  
**Bergische Küchenklassiker**  
Von Pfannkatz bis Butterplatz

96 S., Hardcover, zahlr. Farbfotos  
ISBN 978-3-8313-2442-2

Wilhelm Rosenbaum/Michael Malicke  
**Geschichten und Anekdoten**  
aus dem bergischen Land  
Mina Knallenfalls, bunte Kerken  
und Zwieback zum Zoppen

80 S. Hardcover, S/w-Fotos  
ISBN 978-3-8313-2740-9



# Wartberg Verlag

Im Wiesental 1 • 34281 Gudensberg-Gleichen  
Telefon: 056 03/9 30 50 • [www.wartberg-verlag.de](http://www.wartberg-verlag.de)



Burger Brezeln, Gusszwiebäcke, Waffeln mit Kirschen und Sahne, Hefe-Obstkuchen mit Streuseln, Korinthstuten oder Schwarzbrot aus dem Holzbackofen sind typische Backwaren aus dem Bergischen Land. Sie dürfen bis heute auf keiner Bergischen Kaffeetafel fehlen und stehen seit Jahrhunderten für puren Genuss aus der Region.

Ob zu besonderen Anlässen im Jahresverlauf oder zu Familienfesten – fast jedes Gebäck hat auch seine Geschichte. Was haben Burger Brezeln mit einem verwundeten französischen Soldaten zu tun? Warum heißen Hefekuchen vom Blech auch Plattenkuchen? Oder wieso waren früher Eiskuchen zu Neujahr so beliebt?



Ira Schneider, Jahrgang 1976, arbeitet als Food-Journalistin und ist eine profunde Kennerin heimischer Spezialitäten. Für ihre Reportagen besucht die Autorin Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen in den verschiedenen Regionen Deutschlands. Gemeinsam mit Slow-Food-Engagierten setzt sie sich unter anderem für die heimische Esskultur und ihre Besonderheiten ein. Die Autorin, die auch Landfrau ist, Kochkurse leitet und in zahlreichen Culinaria-Projekten engagiert ist, kocht in ihrer Küche gerne regional und setzt die Rezepte in ihrer Fotoküche ([www.die-fotokueche.de](http://www.die-fotokueche.de)) in Szene.

ISBN: 978-3-8313-3018-8



9 783831 330188

€ 16,90 (D)

