

Kouchn, Köichla, Kipfala



Oberpfälzer Brauchtumsbackbuch quer durchs Jahr

Gwürzherzala | Schmierkouchn | Schneiders Fleck
Schlanklweil-Nudln | Kreizerkipfl | Häffadoag
Mandlkranzala | Schoklaadnkugln | Tortn
Katznzunga | Kaaskouchn | Windbeidl
Donauwelln | Zwiefaxn | SöiB Abc
Wespnstich | Osterplätzala
Kirschkouchn | Scherbn
Faschingsköichla
Bauernkrapfn
Schmalzringla
Vögerl | Hutzln
Napfkouchn
Gocklkampl
Kirwaköichln
Makronala
Kaaskugln
Weckn
Schlöiha
Lachsrolln
Osterantrn
Spanköichla



BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ

Wo die

Plätzchen

nach

Nächstenliebe

schmecken ...

Am Anfang eines Buches stehen normalerweise Papier und Bleistift oder in unserer heutigen modernen Zeit Computer oder Laptop. Am Anfang dieses Buches standen Butter, Eier, Mehl und Milch, ein Nudelholz, kleine Ausstecher und Backbleche – die wichtigsten Zutaten eifriger Weihnachtsbäckerinnen. Helga Haberkorn kam 2002 auf die Idee, durch den Verkauf von selbst gemachten Leckereien die Aktion „Lichtblicke“ zu unterstützen und damit Menschen in der Region zu helfen, denen es nicht so gut geht, die unverschuldet in Not geraten sind. Annelies Hecht, Gisela Schmid und Robert Dworschak – unser Hahn in Korb – schlossen sich bald darauf dieser Aktion an.

Die Resonanz war überwältigend. Die „Lichtblicke“-Plätzchen waren überall, wo sie angeboten wurden, ein Renner. Und sie sind es noch immer. Mittlerweile suchen die Leute in der Adventszeit ganz gezielt den Stand unserer Hilfsaktion auf, um sich mit den Leckereien, die nicht nur nach Honig, Marmelade, Schokolade und Marzipan, sondern auch nach Nächstenliebe duften, einzudecken. Obwohl mittlerweile viele weitere Hobbybäckerinnen dazugestoßen sind, ist die Nachfrage stets noch immer viel größer als die Zahl der Plätzchenschachteln, die sie füllen können.

Fast zwangsläufig taucht alle Jahre wieder die Frage nach diesem oder jenem Rezept auf. Da kam mir der Gedanke, diese begehrten Plätzchenrezepte zu sammeln und zu Gunsten der Aktion „Lichtblicke“ zu veröffentlichen. Die „Lichtblicke-Bäckerinnen“ lüften in diesem Buch nicht nur das Geheimnis ihrer Plätzchen, sondern verraten außerdem noch viele andere leckere Rezepte. Dafür bedanke ich mich bei allen meinen Mitautorinnen von ganzem Herzen. Unter der Federführung von Herrn Wolfgang Benkhardt vom Buch & Kunstverlag ist ein zauberhaftes Oberpfälzer Backbuch entstanden. Gewürzt mit unserem Brauchtum, lustigen Mundartsprüchen und kleinen „Gschichtln“ ist es genauso ungewöhnlich wie die Plätzchen, mit denen alles begann.

Edith Lippert

„Lichtblicke“-Schirmherrin im Landkreis Tirschenreuth

Neijoahr, Löichtmess, Fosnat

Von Glücksschweinchen
bis zu Faschingskrapfen

Seite 8 – 19

Vo Oustan bis Pfingstn

Von Osterlämmern und Osterbroten
bis hin zu deftigen Häppchen

Seite 20 – 39

Wenn de ganz Verwandtschaft kummt ...

Leckere Torten, Schnitten und
Süßes für Kinderfeste

Seite 40 – 61

Wenn Beeren, Äpfl, Birn reif san

Leckere Obstkuchen und Obsttorten
sowie gefüllte Strudel

Seite 62 – 79

Vo da Kirwa bis Kathrein

Schmierkuchen, Kücheln, Allerheilgenspitzel
und vieles mehr

Seite 80 – 97





Advent, Advent, da Christbaum brennt ...

Früchtebrote, Stollen, Lebkuchen
und jede Menge Plätzchen

Seite 98 – 147

Grundrezepte

Genauere Anleitung der im Backbuch
verwendeten Teigarten

Seite 148 – 151

Mühlenläden in der Oberpfalz

Regionale Zutaten
als Tüpfelchen auf dem i

Seite 152 – 153

Register

Seite 158 – 159

Abkürzungen:

g = Gramm
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel
ml = Milliliter



Gfüllte Glücksschweindla

500 g Mehl
40 g Hefe
70 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von
1 Zitrone

Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse
150 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
3 Eiweiß

Zum Bestreichen und Verzieren:

2 Eigelb
½ Tasse Puderzucker
1 Eiweiß
etwas Schokoglasur

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und abschlagen, bis der Teig sich von der Schüssel löst. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Marzipan-Rohmasse mit den Mandeln, dem Zucker und dem Eiweiß vermengen.

Den Hefeteig etwa drei bis vier Millimeter dick ausrollen. Zwanzig Plätzchen von etwa acht Zentimetern Durchmesser und zehn Plätzchen von vier Zentimetern Durchmesser ausstechen. Aus dem restlichen Teig Öhrchen formen. Auf zehn großen Plätzchen die Füllung verteilen, die Ränder mit Eigelb bestreichen, ein zweites Plätzchen draufsetzen und die Ränder gut andrücken. Aus den kleinen Plätzchen zwei kleine Löcher ausstechen und die Schnäuzchen formen. Schnäuzchen und Ohren mit Eigelb bestreichen und auf die großen Plätzchen auflegen und andrücken. Auf das Blech legen und nochmals mit Eigelb bestreichen. 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Die Glücksschweinchen bei 180 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Die Schokoglasur schmelzen lassen, Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren. Über das Schnäuzchen zwei kleine Kleckse der Puderzuckerglasur als Augen anbringen. In der Mitte der Kleckse mit der Schokoglasur kleine Tupfen auftragen.

„Am **Roi** bei der Staudn,
dou sitzn zwoa **Hosn**,
da **oane** doud Zither schlong,
da andere doud **blösn**.“ Schnodahüpfl

Osterzopf, Osternest

750 g Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
300 ml Milch
3 EL Rum
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
100 g Butter
½ TL Salz
1 abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
80 g Rosinen

Zum Verzieren:
2 Eigelb
40 g Mandelstifte

Hefeteig zubereiten, zur doppelten Größe aufgehen lassen, Geschmackszutaten einarbeiten und nochmals kurz ruhen lassen. Aus dem Teig drei Rollen von je 50 Zentimetern Länge formen. Diese zu einem Zopf flechten und auf das vorbereitete Blech legen. Für ein Osternest den Zopf auf dem Blech zu einem Ring formen, die Enden gut zusammendrücken, eventuell eine außen gefettete Schüssel von zirka zehn Zentimeter Durchmesser in die Mitte stellen, weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Zopf bzw. das Osternest mit verquirltem Eigelb bestreichen, mit Mandelstiften bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad goldbraun backen. Das Osternest nach dem Erkalten mit bunten Eiern bestücken.



Pfingstl sammelt Eier und Schmalz

Am Pfingstmontag werden in der Oberpfalz selbst Langschläfer zu Frühaufstehern. Na ja, zumindest in den Dörfern, in denen der Brauch des Pfingstschwanzfahrens noch oder wieder praktiziert wird. So zum Beispiel in Lennesrieth im Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab. Wer an diesem Tag zuletzt aus den Federn kriecht, der wird in einen Sack gesteckt und auf einem Schubkarren oder auf einem Leiterwagen durch den Ort gekarrt oder zu Fuß an einem Strick durch die Straßen geführt. Dabei treiben die Einwohner mit dem Langschläfer – auch Pfingstochs, Pfingstl, Pfingstlümmler oder Pfingstkuttn genannt – allerlei Schabernack. Zur Belohnung für die Gaudi gibt es von den Bürgern Geld oder Eier und Schmalz, die anschließend gemeinsam verkocht oder verbacken werden. Es empfiehlt sich übrigens, dem Pfingstschwanz nicht zu nah zu kommen. Denn es ist auch Brauch, dem Pfingstschwanz eine Nadel zuzustecken, damit er sich wenigstens ein bisschen seiner Haut erwehren kann.



Wo und wann die Donauwelle erfunden worden ist, weiß keiner mehr so genau. Vielleicht in Wien? Vielleicht aber auch in Regensburg? Vielleicht aber auch gar nicht an der Donau. Vielleicht hat der leckere Kuchen seinen Namen ja auch nur vom Wellenmuster im Teig oder der welligen Oberfläche. Er könnte also genauso gut Rheinwelle oder Elbewelle heißen. Auch als Havelwelle ist der Kuchen schon aufgetaucht. Genauso zahlreich wie die Flusstäler, in welche die Welle übergeschwappt ist, sind übrigens auch die Rezeptvariationen. Hier ein beliebtes Rezept aus der Oberpfalz, also quasi eine original „Rengschburger Donauwelln“.

Donauwelln

Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
6 Eier
320 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
etwas Milch (je nach Bedarf)
3 EL Kakao
500–750 g Sauerkirschen

Buttercreme:

1 Päckchen Vanillepudding
500 ml Milch
2 EL Zucker
200 g Butter
150 g Zucker

Zum Bestreichen:

Schokoguss

Aus den Zutaten (ohne den Kakao) einen Rührteig herstellen. Die Hälfte davon auf ein Backblech streichen. Die andere Hälfte mit dem Kakao vermischen und über den hellen Teig geben.

Kirschen entkernen und auf dem Teig verteilen. Dann die Masse etwa 25 Minuten bei 150 Grad Heißluft backen.

Einen Vanillepudding kochen, erkalten lassen und dann mit Butter und Zucker verrühren. Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und im Kühlschrank kalt stellen. Zum Schluss den Kuchen mit dem Schokoguss bestreichen.

Tipp: Damit der Schokoguss beim Schneiden nicht bricht, kann man die Messerschneide vorher in kochendem Wasser erhitzen. Oder man markiert die Kuchenstücke mit dem Messer, bevor der Schokoguss ganz fest geworden ist. Oder man verwendet den selbst gemachten Schokoguss, wie er bei den Bananen-Schnitten (Seite 68) beschrieben ist.





Verführerische Düfte und Gerüche ziehen zum 15. August durch viele Kirchen der Oberpfalz. An diesem Tag werden die Kräuterbuschen geweiht. Der alte Brauch erfreut sich wieder steigender Beliebtheit. Am Festtag Mariä Himmelfahrt, im Volksmund auch Großer Frauentag genannt, werden die Buschen gesegnet und anschließend in Haus und Hof aufgehängt. Die Zahl der verwendeten Kräuter ist regional sehr unterschiedlich. Wer etwas auf sich hielt, sammelte übrigens früher vielerorts siebenundsiebzig verschiedene Pflanzen. Dann, so hieß es, entfalte der Buschen seine volle Kraft und schütze sogar vor Blitzschlag. Heute nehmen fast alle mit weniger Pflanzen vorlieb, allerdings sollte es eine heilige Zahl von Zutaten sein (also sieben, neun, zwölf, fünfzehn oder einundzwanzig ...). Beliebte Pflanzen sind in der Oberpfalz Salbei, Beifuß, Rainfarn, Spitzwegerich, Lavendel, Johanniskraut, Pfefferminze, Kamille, Holunder, Wermut, Schafgarbe und Majoran, alle Gartenblumen, alle Getreidepflanzen und natürlich wegen ihres Symbolgehalts Frauenmantel und Königskerze. Früher waren die im Herrgottswinkel, an der Stalltür oder auf dem Dachboden getrockneten Buschen auch eine wichtige Hausapotheke für Mensch und Vieh, auf die man im Notfall gerne zurückgriff. Auch jede Mutterkuh bekam kurz vor dem Kalben ein paar dürre Blätter davon.

Kirwaköichln

2,5 kg Mehl
150 g Hefe
15 Eier
500 g Zucker
5 Päckchen Vanillezucker
250 g Butter
125 ml Arrak
Milch nach Bedarf

Zum Ausbacken:
Butterschmalz

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten. So lange kneten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Der Teig sollte nicht zu weich sein. Etwa eineinhalb bis zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. Nun mit einem Esslöffel Bällchen abstechen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit der Hand rund rollen. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche setzen, mit einem Tuch abdecken und nochmals eine halbe bis dreiviertel Stunde gehen lassen.

Das Butterschmalz auf etwa 130 bis 170 Grad erhitzen. Die Köcheln mit der Hand rund ausziehen und ins Fett geben. Drei bis fünf Minuten backen. Mit einem Kochlöffel umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen. Aufpassen, dass im Köchln nach dem Umdrehen kein Fett ist. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Nach einer Faustregel reicht ein Pfund Mehl für etwa zehn Köchln. Die angegebene Menge ergibt also rund 50 Kirwaköichln.



„A richtige **Kirda**,
dauert **Sunnda**,
Mounda
und **Irda**.

S' kann se aa
schicka

bis zum
Micha.“

Kirwaspruch



Zwiebelkouchn

300 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
1 Prise Salz
1 Ei
50 g flüssige Margarine
etwa 125 ml lauwarme Milch

Belag:

200 g geräucherter Bauch
gewürfelt
750 g Zwiebeln in Ringe
geschnitten
etwas Salz und Pfeffer
1–2 EL ganzen Kümmel
125 ml saure Sahne
3 Eier

Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt etwa eine halbe Stunde stehen lassen. Speck anbraten, die Zwiebelringe dazugeben und glasig dünsten. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne verrühren und darübergießen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Hefeteig nochmals kurz durchkneten. Ein Backblech gut fetten. Den Hefeteig ausrollen und aufs Blech legen. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen. Bei 190 bis 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Zucchini-Schwammerl-Kouchn

200 g feines Dinkel- oder
Vollkornmehl
1 Päckchen Trockenhefe
130 ml lauwarmes Wasser
1 Ei
1 TL Salz
1 TL getrocknete Kräuter
(am besten eine Mischung
von Thymian, Rosmarin,
Oregano, Majoran, Bohnen-
kraut und Lavendel; auch
Basilikum, Estragon, Fenchel,
Kerbel, Lorbeer oder Salbei
eignen sich gut)
etwas Kümmelpulver

Belag:

1 große Zwiebel
rund 300 g Zucchini
150 g frische Champignon
1 EL Butter
2 TL Gemüsebrühe (Instant-
pulver)
4 EL Sonnenblumenkerne

Für den Guss:

80 g süße Sahne
2 Eigelb
etwas Cayennepfeffer
Kräutersalz und Muskatnuss

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten, gut abschlagen und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich die Teigmenge verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Zucchini und Pilze putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe, Zucchini-Scheiben und die Pilze darin einige Minuten schmoren. Das Gemüse mit dem Brühepulver würzen. Die Sonnenblumenkerne darunterrühren.

Den Teig ausrollen und in eine Springform legen. Die Masse auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit dem Eigelb verquirlen und mit den Gewürzen abschmecken. Den Guss über das Gemüse gießen und alles bei 175 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen.



„Zuckerstückla, Niklasringla und Stutzbockerln ...“

„Apfel, Nuss und Mandelkern essen alle Kinder gern“, so heißt es im berühmten Knecht-Ruprecht-Gedicht von Theodor Storm. Nun ja, Theodor Storm war kein Oberpfälzer, sonst hätte er vielleicht Zuckerstückla und Niklasringla oder Stutzbockerln in sein Gedicht eingebaut. So heißen nämlich drei ungewöhnliche Naschereien, die es zum „Niklasdoch“ gab. In Sulzbach-Rosenberg waren die Zuckerstückla aus Wassermarzipan ein Muss. Jeder Konditor hatte sie bis nach dem Krieg im Angebot. Die Nascherei gab es in unterschiedlichen Größen und mit verschiedenen Motiven, die mit Modeln auf die Stückla gedruckt wurden. Die Niklasringla aus Hefeteig waren vor allem in der Bärnauer Gegend im Landkreis Tirschenreuth verbreitet. Weiter unten auf der Landkarte, in Waldmünchen im Landkreis Cham, gab es zu Ehren von St. Nikolaus Stutzbockerln. Und die gibt es noch immer. Der „Fellnerbeck“ Hans Bücherl versorgt wie schon sein Ur-Ur-Großvater mit dem Hefengebäck mit Zuckerguss alle Jahre zum Nikolaustag seine Kundschaft. Woher der Name kommt, weiß der „Fellnerbeck“ selbst nicht so genau. Die Waldmünchener Gebildebrote gibt es in vierzehn verschiedenen Formen. Die einen ähneln Trompeten, andere sehen aus wie Hörner, Pfeifen, Schlüssel, Scheren, Schnecken und Hasen ... Das Rezept ist und bleibt ein Familiengeheimnis.



Stutzbockerln

Husarenkrapferl

200 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
das Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
300 g Mehl
90 g geriebene Haselnüsse

Zum Bestreuen:

½ Tasse Puderzucker

Zum Füllen:

150 g Johannisbeer-Gelee

Mit den genannten Zutaten einen abgebröselten Mürbteig herstellen. In Folie wickeln und zwei Stunden kühlen. Aus dem Teig gleichmäßig große Kügelchen formen und aufs Blech setzen. In jede Kugel mit dem Kochlöffelstiel eine Vertiefung drücken. Die Krapferl im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Das Gelee erhitzen, glatt rühren und die Vertiefung des Krapferl damit füllen. Gut trocknen lassen.



Katzzunga

125 g gemahlene Haselnüsse
120 g Zucker
3 Eiweiß
1 EL Vanillezucker
20 g fein geriebene Zartbitterkuvertüre
½ EL Kakao

Glasure:

100 g weiße Kuvertüre

50 g Zartbitterkuvertüre

Haselnüsse und 40 Gramm Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Kuvertüre, Kakao und abgekühlte Haselnüsse unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und fünf Zentimeter lange Streifen auf das Backblech spritzen. Bei 170 Grad etwa eine viertel Stunde backen. Für die Glasur die Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Zungen bis zur Hälfte in die weiße Kuvertüre tauchen. Zum Trocknen auf Pergamentpapier legen. Die überzogene Seite der Katzensungen mit der Spitze in die dunkle Glasur tauchen. Trocknen lassen.



Grundrezepte

Biskuitteig

Variante 1

6 Eigelb
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eiweiß
120 g Mehl
80 g Speisestärke

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen oder fetten und bemehlen. Rand der Springform nicht fetten. Das Eiweiß steif schlagen und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker mit dem Rührgerät gut schaumig rühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und mit dem Rührlöffel (auf keinen Fall mit dem elektrischen Rührgerät) vorsichtig unterheben. Das Mehl mit der Speisestärke darübersieben und wiederum mit dem Rührlöffel unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, Backofen auf 175 Grad vorheizen und etwa eine halbe Stunde backen. Den Tortenboden zehn Minuten in der Form abkühlen lassen und dann vorsichtig vom Rand der Springform lösen. Auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Biskuitteig

Variante 2 (mit Wasser und Backpulver)

5 Eier getrennt
5 EL Wasser
1 Prise Salz
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gehäufter TL Backpulver
nach Belieben 2 EL Rum oder
abgeriebene Schale einer
½ Zitrone.

Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit Wasser in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) oder der Küchenmaschine auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter schlagen, bis eine dickcremige Masse entstanden ist. Die Masse in eine große Schüssel geben und Rum zufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darauf sieben und leicht unterrühren. Geschlagenes Eiweiß mit dem Schneebesen unterheben. Backen wie bei Variante 1.

fette Schrift = Brauchtumsbeiträge

A

| | |
|----------------------|--------|
| Aktion „Lichtblicke“ | 112 |
| Allerheiligen-Spitzl | 90 |
| Aniskuchen | 100 |
| Aperitif-Häppchen | 39 |
| Apfelkuchen | 73, 99 |
| Apfelstrudel | 74, 75 |
| Aprikosenkuchen | 66 |

B

| | |
|------------------------------------|----------|
| Bad Kötztinger Pflingstritt | 36, 37 |
| Bambino-Gugelhupf | 60 |
| Bananenschnitten | 68 |
| Bananensplitrolle | 44 |
| Birnen-Nuss-Stücke | 52 |
| Birnen-Sahne-Torte | 69 |
| Biskuitteig | 148, 149 |
| Blätterteigrollen | 38 |
| Bratapfelkuchen | 99 |
| Bratwursttaschen | 39 |
| Brownies | 52 |
| Butterplätzchen | 118 |

C

| | |
|----------------------|-----|
| Cappuccino-Kugeln | 119 |
| Champignon-Halbmonde | 32 |
| Cognac-Plätzchen | 120 |

D

| | |
|-------------------------|--------|
| Dattelmakronen | 129 |
| Der Kammerwagen | 50, 51 |
| Dietfurter | |
| Chinesenfasching | 14, 15 |
| Dinkel-Weißbrot | 95 |
| Donauwelle | 43 |
| Donuts | 17 |

E

| | |
|-------------------------|-----|
| Eierlikörkugeln | 115 |
| Elisenlebkuchen | 107 |
| Erdbeer-Muttertags-Herz | 55 |
| Espresso-Kekse | 120 |
| Espresso-Kugeln | 113 |

F

| | |
|---------------------|-----|
| Falsches Butterbrot | 119 |
|---------------------|-----|

| | |
|-----------------------------|----------|
| Faschingsküchln | 19 |
| Faschingsschleifen | 13 |
| Feine Herrentorte | 47 |
| Feiner Apfelkuchen | 73 |
| Festliche Fleischtorte | 32 |
| Florentiner | 121 |
| Friesenschnitten | 52 |
| Friss-de-damisch | 54 |
| Fruchtige Marzipanstangen | 130 |
| Fruchtriegel | 143 |
| Früchtebrot | 100, 101 |
| Further Drachenstich | 70, 71 |

G

| | |
|----------------------------|---------|
| Gebrannte Zimtmandeln | 113 |
| Gefüllte Aprikosen | 117 |
| Gefüllte Glücksschweinchen | 10 |
| Gefüllte Makronen | 137 |
| Gefüllte Nusstorte | 48 |
| Gewürzherzchen | 121 |
| Gewürznüsse | 111 |
| Gewürzstollen | 104 |
| Grießschmier | 87 |
| Grundrezepte | 148–151 |

H

| | |
|--------------------------|-----|
| Hab-ich-eine-Wut-Kuchen | 53 |
| Hahnenkämme | 12 |
| Haselnusshörnchen | 122 |
| Haselnussmakronen | 128 |
| Haselnusspritzgebäck | 122 |
| Hefeteig | 151 |
| Heidesand | 123 |
| Himbeerschnitten | 64 |
| Himmelstochter | 48 |
| Himmelstörtchen | 123 |
| Hirtenstäbe | 125 |
| Hochzeitskuchen | 49 |
| Holunderbeer-Quark-Torte | 81 |
| Honigkuchen | 59 |
| Husarenkrapfen | 124 |

I

| | |
|-------------------|-----|
| Ischler Plätzchen | 125 |
|-------------------|-----|

K

| | |
|----------------------------|--------|
| Kartoffellebkuchen | 110 |
| Käsegebäck | 96 |
| Käsekuchen | 58 |
| Käseknusperchen | 39 |
| Käsesahnetorte | 41 |
| Katzenzungen | 124 |
| Kindergeburtstage | 60, 61 |
| Kirchweihküchln | 82, 83 |
| Kirchweih-Schmierkuchen | 87 |
| Kirschkuchen | 67 |
| Kiwi-Waldmeister-Schnitten | 68 |
| Knusperhäufchen | 113 |
| Knusperstangen | 127 |
| Körnerbrot | 95 |
| Kokosbällchen | 114 |
| Kokosmakronen | 129 |
| Kokosshmier | 89 |
| Kräuterbuschen | 76, 77 |

L

| | |
|-------------------------|---------------|
| Lachende Mohrenköpfe | 60 |
| Lachsrollchen | 35 |
| Lachstaschen | 35 |
| Lebkuchen | 106, 107, 110 |
| Leonhardi-Zeltln | 91 |
| Lichtmess-Gebäck | 11 |
| Liebeskrapfen | 126 |
| Löffelteig | 65 |

M

| | |
|-------------------------|----------|
| Makronen | 128, 129 |
| Mandel-Knusper-Stücke | 117 |
| Mandelkränzchen | 130 |
| Martinsgänse | 93 |
| Martinshörnchen | 93 |
| Marzipankartoffeln | 114 |
| Marzipanplätzchen | 131 |
| Marzipanstangen | 130 |
| Milchhörnchen-Lebkuchen | 107 |
| Mohnschmier | 89 |
| Mokkabusserl | 131 |
| Mokkaherzen | 132 |
| Mozart-Krapfen | 132 |

| | | | | | |
|---|--------|-----------------------------------|----------|----------------------------|----------|
| Mürber Rhabarber-Kuchen | 65 | Pikantes Gebäck | 95 | Schokostäbchen | 140 |
| Mürbteig | 150 | Pistazienkugeln | 137 | Schwarzbeer-Sahnetorte | 72 |
| N | | Plößberger Krippenparadies | 108, 109 | Schwarze Monde | 141 |
| Natron-Küchln | 19 | Pumpernickel | 111 | Sirupschmier | 87 |
| Neujahrswecken | 9 | Q | | Sommertraum-Torte | 45 |
| Neujahrsbrezen | 9 | Quarkbällchen | 16 | Spießwecken | 56, 57 |
| Neujahrs-Mürbteig-Brezen | 9 | Quarkkrapfen | 16 | Spitzbuben | 141, 142 |
| Nikolausgebäck | 103 | Quark-Öl-Teig | 150 | Spritzgebäck | 122 |
| Nougathörnchen | 133 | Quark-Schmalzgebäck | 16 | Stollen | 104, 105 |
| Nougatstangen | 133 | Quarkschmier | 89 | Streuselkuchen | 53 |
| Nougat-Fruchtschnitten | 115 | Quarkstollen | 105 | Süße Buchstaben | 61 |
| Nuss-Biskuit | 149 | Quiche Florence | 96 | T | |
| Nussecken | 52 | R | | Tante Annas Früchtebrot | 100 |
| Nuss-Haferflocken-Plätzchen | 134 | Räderkuchen | 13 | Tante Hildegards | |
| Nuss-Marzipan-Plätzchen | 134 | Rauhnächte | 146, 147 | Quirlstickkuchen | 58 |
| Nuss-Nougat-Plätzchen | 135 | Rhabarbertorte | 66 | Tischkarten-Herzen | 59 |
| Nussplätzchen | 127 | Rosinenplätzchen | 136 | Tröpferlkuchen | 90 |
| Nusschmier | 89 | Rührteig | 151 | Türkische Mondbissen | 142 |
| O | | Rumkugeln | 114 | V | |
| Oberpfälzer Ölberg- und Passionsspiele | 24, 25 | Rumtrüffel | 116 | Vagabunden-Taler | 96 |
| Obstkuchenteig | 65 | S | | Vanillehörnchen | 142 |
| Omas Bauernkrapfen | 18 | Schafkopf-Runde | 33 | Vögerl | 16 |
| Omas leckere Lebkuchen | 106 | Schienen-Plätzchen | 138 | Vollkorn-Butterplätzchen | 118 |
| Omas Napfkuchen | 81 | Schinken-Käse-Hörnchen | 34 | Vollkorn-Riegel | 143 |
| Orangenkonfekt | 116 | Schinkentaschen | 34 | W | |
| Orangenmonde | 135 | Scherben | 12 | Walnussbrot | 95 |
| Orangestäbchen | 136 | Schmalzringe | 17 | Walnusskuchen | 99 |
| Ostertorte | 22 | Schmandtorte | 47 | Walnuss-Orangen-Riegel | 143 |
| Osterbrot | 21 | Schmierkuchen | 87 | Walnussplätzchen | 144 |
| Osterenten | 28 | Schmierkuchenkönigin | 86 | Walnusstaler | 144 |
| Osterhasen aus Hefeteig | 28 | Schneeflocken | 138 | Wespenstiche | 129 |
| Osterhasen im Tontopf | 27 | Schneiders Fleck | 85 | Windbeutel | 54 |
| Osterlamm | 21, 23 | Schnelle Eierlikörtorte | 44 | Z | |
| Osternest | 29 | Schokobällchen | 139 | Zimtsterne | 145 |
| Osterplätzchen | 26 | Schokocrossies | 113 | Zucchini-Schwammerl-Kuchen | 97 |
| Osterzopf | 29 | Schokoladenbiskuit | 149 | Zwetschgenkuchen | 79 |
| Ostpreuß. Spitzbuben | 142 | Schokoladenbrot | 139 | Zwetschgenschmier | 89 |
| P | | Schokoladenkugeln | 140 | Zwiebelkuchen | 97 |
| Parlamentszöpfe | 84 | Schokoladenmakronen | 129 | | |
| Pfingstschwanzfahren | 30, 31 | Schokoladentorte | 46 | | |
| | | Schokolikörkugeln | 115 | | |



Wenn das Mehl staubt, der Rührbesen scheidet und das Nudelholz den Teig wälzt,

dann sind Helga Haberkorn, Annelies Hecht, Gisela Schmid und Robert Dworschak – der Hahn im Korb – in ihrem Element. Zusammen mit rund einem Dutzend Mitstreiterinnen hat sich das Quartett aus dem Landkreis Tirschenreuth als „Weihnachtsbäckerei“ für die Aktion „Lichtblicke“ einen Namen gemacht. Die Spitzboum, Mokkabussala, Vanillekipfala, Husarenkrapferln und wie die Leckereien alle heißen, sind heiß begehrt und stets im Nu ausverkauft.

Im Buch „Kouchn, Köchla, Kipfala“ verrät das Team nicht nur seine besten Plätzchenrezepte, sondern auch die Zutaten für allerlei andere Leckereien für d’Fosnat, d’Kirwa, a Kindstaaf und was es sonst noch im Laufe eines Jahres zu feiern gibt. Vorab sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Oberpfälzer nicht nur beim Verfeinern von Rezepten, sondern auch beim Erfinden von Anlässen fürs Feiern sehr viel Einfallsreichtum beweisen. Naschkatzen kommen da nicht nur zur Weihnachtszeit voll auf ihre Kosten, sondern tun auch noch ein gutes Werk, da die Autorinnen und der Autor ihr gesamtes Honorar der Aktion „Lichtblicke“ zur Verfügung stellen.

Heimat
battenberg
giel verlag

BUCH- UND KUNSTVERLAG
OBERPFALZ

ist eine Marke der
Battenberg Gietl Verlag GmbH



9 783955 871024

24,90 € [D]