

Beim Schuljubiläum wurde ich mehrfach nach den Rezepten der „Kuchen mit Migrationshintergrund“ – wie sie auch in den offiziellen Ansprachen bezeichnet wurden – gefragt. Ich habe daher beschlossen, das Geheimnis um diese Kuchen zu lüften.

Dabei habe ich die drei beliebtesten Kuchen ausgewählt, und um nicht nur eine Anleitung zu liefern, sondern auch ihren kulturellen Hintergrund zu erläutern, möchte ich hier ein paar Informationen beisteuern.

Bacio

Dieser Name stammt aus dem Italienischen: Auf der Appeninhalsinsel bezeichnet ein „Bacio“ wortwörtlich einen Kuss auf die Wange. Unter diesem poetischen Namen werden seit dem Jahre 1922 in Perugia bekannte Pralinen fabriziert, von denen auch unser Kuchen seinen Namen bezogen hat. Für beide, die Pralinen und den Kuchen, werden ganze Haselnüsse verwendet, die mit dem Aroma von Schokolade eine perfekte Geschmacksverbindung eingehen. Eine feine Vanillenote rundet das Ganze ab. *Buon appetito!*

300 g Mehl, 5 Eier, 180 g Zucker, 250 g Butter, 4 EL Kakao, eine Priesse Salz, 2 TL Weinsteinbackpulver, eine Packung Vanillezucker, 200 g Haselnuss, 3-4 EL Schmand

Butter und Zucker mit einem Handrührgerät zu einer Masse rühren; nach und nach Eigelb, Vanillezucker, Salz, Kakao, Schmand, Backpulver und Mehl hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Zum Schluss Haselnüsse mit dem Teig vermengen. Den fertigen Teig auf eine flache gefettete Form glatt streichen und in einen auf 170° vorgewärmten Backofen für ca. 35-40 min backen. Wenn der Kuchen gebacken und ein wenig abgekühlt ist, kann man ihn mit Puderzucker garnieren.

Tschechischer Honigkuchen

Tschechien ist für seine Backwaren und deren kunstvolle Zubereitung berühmt. Neben einer Vielzahl bekannter Mehlspeisen (etwa Obstknödel) und Pfannkuchengerichten (Palatschinken) gehören dazu auch unterschiedlichste Kuchensorten, die je nach Jahreszeit variieren können. Im Sommer sind beispielsweise fruchtige Obstkuchen beliebt. Dieser Kuchen hat aufgrund seines würzigen Honigaromas eine leichte Herbst- und Adventnote, lässt sich aber problemlos auch das ganze Jahr hindurch zubereiten. *Dobrou chut!*

Teig: 500 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Puderzucker, 2 Eier, 2 EL Honig, 1 EL Natron

Füllung: 1 Packung Sahnepudding, 300 g Butter, 150 g Puderzucker, 350 g Powidl (Zwetschgenmus)

für die Walnusskruste: 300 g gehackte Walnüsse, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 EL Honig

Teig: Alle Zutaten zu einem Teig kneten, in drei Stücke aufteilen und für ca. 30 min in den Kühlschrank stellen. Einen Teil auf einer flachen gefetteten Form ausrollen und in bei 180° ca. 15-20 min backen. Ist der Kuchen fertig, dann bald von der Form herunter nehmen und erkalten lassen. **Tipp:** *der Kuchen lässt sich besser herausnehmen, wenn man ihn auf einem Backpapier ausgerollt und gebacken hat.* Mit dem zweiten Teil wie oben verfahren. Für den dritten Teil eine Walnusskruste vorbereiten: Alle Zutaten für die Walnusskruste in einen Topf geben und auf kleiner Flamme anbraten und auf den nun ausgerollten dritten Teil regelmäßig verteilen und in den Backofen schieben. Währenddessen die Füllung vorbereiten: Pudding wie auf der Einleitung kochen (*besser weniger Milch als angegeben*) und erkalten lassen. Den kalten Pudding mit Puderzucker und der Butter zu einer glatten Masse rühren. Einen Kuchenteil (*ohne Walnusskruste!*) mit Powidl bestreichen und der Hälfte der Puddingmasse darauf verteilen; mit dem zweiten Teil bedecken und ebenfalls erst mit Powidl und dann dem Rest der Puddingmasse bedecken. Zum Schluss wird der Teilkuchen mit der Walnusskruste darauf gelegt – fertig!

Der Honigkuchen schmeckt am besten, wenn man ihn für 24 h an einem kühlen Standort lagert, denn die gebackenen Teile sind zunächst recht hart und müssen ein wenig ziehen, damit man ihn überhaupt schneiden kann.

Mousse tricolore

Hinter diesem klangvollen Namen verbirgt sich eine Nachspeise, die bei zahlreichen slawischen Völkern bekannt ist und etwa im Polnischen als „ptasia mleko“ (Vogelmilch) bezeichnet wird. Dieser poetische Name soll den Zustand vollkommener Zufriedenheit ausdrücken – man sagt etwa, einer Person fehle lediglich noch Vogelmilch, um damit zu sagen, dass es ihr sehr gut gehe. In biologischer Hinsicht handelt es sich um ein Sekret, das manche Vögel während der Brutzeit absondern. „Vogelmilch“ wird in Polen heute vor allem in Form eines Konfekts angeboten – es handelt sich um Milchschaum, zumeist mit Vanillegeschmack, der mit einer Schokoladenhaut überzogen wurde. Im Jahre 1936 hat der renommierte Schokoladenfabrikant Jan Wedel den zugrunde liegenden Produktionsgang zur Vollendung geführt; seither existiert sein Erzeugnis als eingetragenes Warenzeichen (© Ptasia Mleko). *Smaczniego!*

Götterspeise: 1x Zitrone, 1x Waldmeister, 1x Kirsche
750 g Schlagsahne, Melisse zum Garnieren

Die Götterspeise wie in der Einleitung auflösen, allerdings mit je 200 ml Wasser pro Geschmacksrichtung. Die erkalteten Töpfe in den Kühlschrank stellen, damit der Vorgang beschleunigt wird. 250 ml Schlagsahne steif schlagen, die gerinnende Götterspeise dazu geben und kurz aufschlagen. die noch zähfließende Masse in eine runde form gießen und in den Kühlschrank stellen. Die weiteren Geschmacksrichtungen auf dieselbe Art zubereiten und auf die vorherigen Schichten verteilen. Die Mousse im Kühlschrank aufbewahren, kurz vor dem Servieren aufschneiden und mit Melisse garnieren.