

Backen in schwerer Zeit

Ich erinnere mich sehr gut daran, dass meine Mutter in den Nachkriegsjahren oft Backrezepte aus einer kleinen Broschüre mit obgenanntem Titel umsetzte; es muss sich dabei um eine Werbe-Broschüre von "Helvetia Backpulver" gehandelt haben. Die neun sorgfältig ausgeschnittenen und im persönlichen Backbuch meiner Mutter eingeklebten Backrezepte sind alle mit "Helvetia Backpulver" gemacht, darunter auch der in unserer Familie äusserst beliebte

Schokoladen-Cake

200 g Mehl
100 g Zucker
50 g Butter oder Oel
1 Ei
50 g Haselnüsse gemahlen
10 g Kakao *
1 ½ dl Milch oder Haushaltrahm **
1 Päckli Helvetia-Backpulver

Zucker, Eigelb und Butter gut schaumig rühren, den Kakao, die Haselnüsse und die Milch beifügen. Helvetia-Backpulver mit dem Mehl gut vermischen und beimengen.

Das zu Schnee geschlagene Eiweiss darunterziehen, die Masse in eine gut eingefettete Cakeform einfüllen und ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

* *Wir haben nachgefragt: Schokoladencake mit nur 10 g Kakao? Ja, so war das in Kriegzeiten, war die Antwort.*

** Haushaltrahm war der abgeschöpfte Rahm von gestandener Rohmilch - heute nicht mehr zu empfehlen!

Seit den 60er Jahren verfeinern wir das Rezept mit einem zusätzlichen Ei, mit Vollrahm, und mit einer Handvoll bemehlter Sultaninen.

Dieser "Kriegskuchen" ist und bleibt der beliebteste Geburtstagskuchen in unserer Familie! Eine Scheibe Schokoladen-Cake und ein Glas kalte Milch dazu - mmmhh!

Ursula Jenzer-Beer

