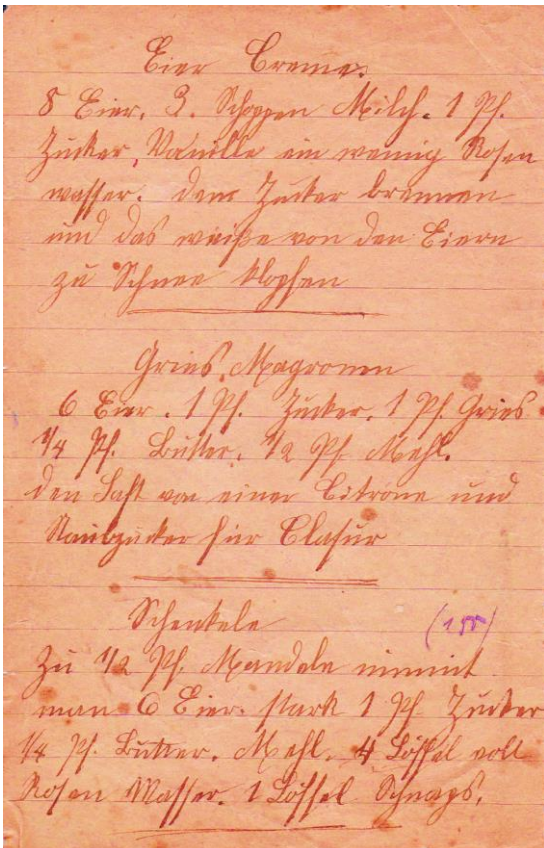


Grandmaman's Rezepte aus dem Elsass



Kugelhopf d'Alsace

500 g Mehl, 1 Ei, 100 g Butter, 10 g Hefe, ¼ l Milch, 100 g Zucker, 125 g Meertrauben (ev. Sultaninen/Rosinen), 1 Prise Salz, 1 Likörglas Kirsch

Alle Zutaten bei Zimmertemperatur

Hefe in wenig lauwarmer Milch zerbröckeln und 10 Min. stehen lassen.

Mehl in Schüssel geben, die Hefe-Milch in die Mitte geben. Die Butter in der restlichen Milch zergehen lassen und lauwarm darüber gießen.

Das zerklopfte Ei ebenfalls beifügen. Den Kirsch dazu geben. Am Schluss die in Mehl gewendeten Meertrauben und den Zucker begeben.

In gut bebutterte, mit ganzen Mandeln ausgelegte Form füllen und aufgehen lassen. Im vorgewärmten Backofen auf unterster Rille bei mittlerer Hitze ca. ¾ Std. backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Dass in den Rezepten meiner Grossmutter des Öfteren etwas Quetsch oder anderer Schnaps auftauchte, war ganz selbstverständlich. In den Rezepten der Guetsli war meistens ein Gläschen drin, auch in den selbstgemachten Teigwaren, ja sogar ein klein wenig im Baby-Schoppen, damit die Kleinen auch gut schlafen konnten ... Das ist nicht weiter verwunderlich, denn in praktisch jedem Keller standen Fässer mit Maische drin für den späteren Besuch des Brennmeisters mit seiner fahrbaren Brennerei.

Ursula Jenzer-Beer