

# Zwetschkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreusel



Gestern kochte mein Naschkater Spaghettini Bolognese, denn wir hatten mal wieder Fleischeslust. Im Rezept stand, das Gemüse solle man mit Butterschmalz andünsten und da erinnerte ich mich an die kleine gelbe Dose hinten unten im Kühlschrank. Normalerweise nehmen wir Rapsöl oder Olivenöl zum Kochen, seltener auch mal Butter. Meine Oma nahm für alles Gebratene Butterschmalz und allein sein Duft ist für mich untrennbar verbunden mit meinen Ferienbesuchen bei Oma und Opa. Ich parkte meine Nase über dem Schmalz, schloss selig die Augen und war mit einem Einatmen wieder in meiner Kindheit und in Omas Küche. Gerüche sind bei mir intensive Anker, sie rufen sofort Erinnerungen wach. Diesmal kamen Erinnerungen an [Omas Dampfnudeln](#) hoch, die sie ebenfalls mit Butterschmalz anbriet.



Als Naschkater dann noch ein Kilo Zwetschgen vom Einkauf mitbrachte, lag auf der Hand, was heute in der Küche entstehen würde – und so gibt es heute Omas Zwetschgenkuchen mit

Hefeteig, von mir durch Mandelzimtstreusel bereichert, und aus der zweiten Hälfte Hefeteig Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste. So machte Oma das immer in der Zwetschgen- oder Apfelzeit: Sie machte aus der einen Hälfte Teig einen Kuchen, aus der zweiten Dampfnudeln und dann schwelgten wir im doppelten Naschkatzenglück.





Die [Dampfnudeln](#) sind mir heute wirklich besonders gut gelungen und Naschkater, der die Pfälzer Variante mit salziger Bodenkruste noch gar nicht kannte, hat bisher schon zweieinhalb Stück

verputzt – plus Kuchen, natürlich.

Wie früher musste ich natürlich die allererste, die aus der Pfanne kam, probieren und ich stand selig am Herd. Genauso schmeckten sie früher – ein kulinarischer Flashback in meine Kindheit...



Omas

Hefeteig ist wunderbar saftig und locker, außen gebräunt und innen weich. Die Zwetschgen sind noch etwas sauer, da tun ihnen die Streusel gut und wer mag, gibt noch einen Hauch Zucker oder Puderzucker obendrauf. Wem die Mandelstreusel zu „experimentell“ auf diesem Klassiker sind oder sie nicht mag, der kann sie weglassen oder normale Mehlstreusel (mit Zimt) machen.

Und falls ihr keine Dampfnudeln machen wollt, könnt ihr die gesamte Menge Teig auch für ein Backblech nehmen. Dann braucht ihr aber sicher ca. 2,5 kg Zwetschgen.

Als Brioche in einer Kastenform gebacken, macht sich der Teig aber auch sicher als Frühstückskuchen sehr gut.

**Für 1 Backblech (oder 1 Springform und Dampfnudeln):**

500 g Mehl

25 g frische Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe

$\frac{1}{4}$  L Milch

2 Prisen Salz

80 g Butter

1 Ei

100 g Zucker  
(etwas Zitronenschale oder Saft)

**Für 1 Springform\*:**

1 kg Zwetschgen, entsteint

8 EL gemahlene Mandeln

1 EL Butter oder Margarine

1-2 TL Zimt

4 TL Zucker

*\* Für 1 Blech alles doppelt nehmen und lieber 2,5 kg Zwetschgen kaufen. Reste zu Kompott verkochen oder so essen. =)*

Die Milch in einem Töpfchen sanft erwärmen, die Hefe hineinrühren. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Zucker und Salz vermischen. Die Hefemilch hinein geben und im noch warmen Topf die Butter zergehen oder sehr weich werden lassen.

Den Ofen auf 40°C aufheizen, dann wieder ausschalten.

Ei und Butter ebenfalls in die Schüssel geben und alles ca. 5 Minuten lang mit den Knethaken zu einem glatten glänzenden Teig verkneten.

Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und in den abgeschalteten Ofen stellen. Die Tür einen Spalt offen lassen. Den Teig ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Dann entweder die Hälfte des Teigs für eine Springform (relativ dünn) rund ausrollen oder die gesamte Menge in ein Backblech drücken und in beiden Fällen einen Rand hochziehen. Die Zwetschgen waschen, entstielen und der Länge nach aufschlitzen, um den Stein heraus zu holen. 2 EL gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen. (Da ich nicht wusste, wie saftig die Zwetschgen backen, wollte ich etwas „Aufsaugendes“ haben. Das ist aber nicht unbedingt nötig.) Dann die Früchte recht eng kreisförmig auf den Kuchenteig setzen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Aus den restlichen gemahlenden Mandeln und den anderen Zutaten



Streusel kneten und diese über den Zwetschgen verteilen.  
Etwa eine halbe Stunde backen, bis der Teig goldbraun und die  
Zwetschgen weich sind.  
Herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form  
lösen. [nurkochen]



Habt  
ihr schon mit Zwetschgen gebacken dieses Jahr und habt ihr da  
auch ein Familienrezept? Beim heutigen Regenwetter kann man ja  
mal wieder unbeschwert backen, ohne die Wohnung allzu sehr  
aufzuheizen und ein guter Kuchen hilft gegen graue Wolken doch  
am allerbesten! =)

Habt ein genussvolles Wochenende!  
Eure Judith

---

**♥ Blagevent ♥ Heute gibt es  
Dampfnudeln. Und früher**

# „Grumbeere ohne Wurschd“...

Heute startet mein Blogevent [„Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch„](#). Ich freue mich auf tolle Rezepte von Kolleginnen und vielleicht auch Leserinnen. Das Event soll bis ins Frühjahr gehen, denn momentan haben die meisten von uns sicher Weihnachtsstress und ich hoffe, dass sich für den Jahresanfang, wenn man wieder durchatmen kann, noch Mitmacher finden, so dass wir die kalte Zeit hindurch ganz viel Seelenfutter von Oma genießen können. Ich starte heute mit Pfälzer Dampfnudeln und einer Geschichte, die meine Oma mir aus ihrer Jugend erzählt hat.



Eins meiner allerliebsten Gerichte bei Oma waren Dampfnudeln. Wir in der Pfalz bereiten sie ja mit Salzkruste zu, während sie im restlichen Südwesten Deutschlands meines Wissens süß sind und mit Milch und Zucker gegart werden. Bei uns kommt Salzwasser in die Pfanne und somit hat man eine herrliche Kombination aus leicht süßem Hefeteig und knusprig-salziger Kruste. Meistens gibt es dazu eine Kartoffelsuppe, manchmal auch Vanille- oder Weinschaumsauce.

Fast bei jedem Besuch in Pirmasens bei Oma und Opa standen Dampfnudeln auf dem Speiseplan. Oma machte sie ein wenig



anders als die Dampfnudeln, die man zu kaufen kriegt. Sie rollte keine „Brötchen“ aus dem Teig, sondern sie stach die Dampfnudeln aus. Und sie machte sie kleiner als üblich. Der großartige Vorteil: man kann umso mehr von ihnen essen! =) Und ich konnte einige von ihnen verdrücken, das fing schon beim Backen an (man muss ja schließlich testen, ob man alles richtig gemacht hat).



Schon recht früh am Vormittag fingen wir immer mit den Vorbereitungen an. Meine Großeltern aßen immer vor 12 Uhr zu Mittag, also begann Oma nach dem Frühstück mit dem Kochen. Der Hefeteig wurde also angesetzt und wuchs dann im warmen Backofen eine Weile vor sich hin, während die letzte Tasse Tee geschlürft wurde.

In dieser Zeit wurden die Kartoffeln für die Suppe vorbereitet. Wie so oft genügte ein Stichwort (wie „Kartoffel“) oder ein sonstiger Reiz (wie eine Kartoffel), um meine Oma in die Vergangenheit zu versetzen. Dann erzählte sie von früher. Geschichten und Anekdoten aus der Kriegszeit, von der sie einen Großteil in Tuttlingen auf der Schwäbischen Alb verbracht hatte, wo sie sich bei Tante Gretel und Onkel Karl in Evakuierung befand.

Auch diesmal kamen Erinnerungen hoch. „In Tuttlingen waren wir dann 12 Personen. Da kamen noch andere Verwandte von Onkel Karl. Der Vater war beim Militär, aber die Frau mit dem

kleinen Herbert wohnte bei uns. Zusammen waren wir 3 oder 4 Familien. Herbert war vielleicht 5 Jahre alt, wir nannten ihn „es Herbertsche“, weil er der jüngste war. Und frech war der! Einmal ist er in der Badewanne ausgerutscht. Und was sagte er zu meiner Mutter? *‘Dein Gerda is aleen schuld!’* hat er gesagt! Als könnte ich was dafür, wenn er in der Wanne ausrutscht! Und beim Essen war er auch ganz schön raffiniert. Wir hatten ja nicht viel und alles wurde penibel geteilt. Oft gab es Kartoffeln und etwas Wurst dazu. Da bekam dann jeder eine sorgfältig geteilte Portion, das war ein kleines Stückchen. Es Herbertsche hat seine dann immer aufgegessen, sobald sie auf seinem Teller landete. Und dann wollte er seine Kartoffeln nicht essen und maulte: *‘Ich maan keen Grumbeere ohne Wurschd! Wann ich doch keen maan.’* \*

Also haben wir ihm von unserer Portion immer noch die Hälfte abgegeben. Viel Wurst blieb uns da nicht mehr übrig. Aber Kartoffeln auf seinem Teller manchmal trotzdem...“

Ich schmunzelte bei ihren Worten, war aber gleichzeitig ein bisschen empört. So ein Schlawiner, den anderen die knappe Wurst aus den Rippen zu leiern und trotzdem nicht aufzuessen. Dem hätte ich was erzählt!



In der Zwischenzeit hatten wir die Suppe angesetzt und widmeten uns dem doppelt so großen Hefeteig. Wir mehlten die Arbeitsfläche, rollten den Teig ein wenig flach und stachen

mit einem kleinen Glas Kreise aus. Diese setzten wir auf Gitter, die mit einem Küchentuch bedeckt und gut bemehlt waren und schoben sie wieder in den warmen Backofen, wo sie mindestens eine Stunde gingen und weiter wuchsen.

Später schmolzen wir Butterschmalz in der Pfanne, setzten etwa vier Dampfnudeln hinein und gossen eine kleine Tasse Salzwasser an. Deckel drauf! Und 10-15 Minuten warten, bis das Wasser verdampft ist und es leicht zu knistern beginnt. Dann werden die Dampfnudeln unten knusprig und man kann die Pfanne öffnen. Wie lange 15 Minuten sein können! Es war immer eine harte Geduldsprobe für mich, diese Zeit des Dämpfens abzuwarten! Dann endlich hob ich den Deckel und schob sie ein wenig hin und her, während sie am Boden goldbraune Farbe annahmen und die allererste wurde noch heiß auseinander gebrochen und gekostet... Das vollkommene Glück.



\* Was soviel heißt wie: „Ich mag keine Kartoffeln ohne Wurst! Wenn ich halt keine mag!“ Die Zitate im Dialekt habe ich versucht, aus dem Gedächtnis so gut wie möglich in Schrift zu übertragen – Schwaben mögen mir eventuelle Fehler nachsehen... =)

### Omas Grundrezept für Hefeteig und für Dampfnudeln

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe



$\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch  
1 gestr. TL Salz  
80 g Zucker  
80 g weiche Butter  
1 Ei

etwas Zitronensaft und/ oder fein abgeriebene Zitronenschale  
[Butterschmalz, Wasser, Salz]

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben.

Die Hefe mit zwei Prisen des Zuckes in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei und Zitrone hinzufügen und alles einige Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten.

An einem warmen Ort {am besten den Backofen auf knapp 50° C erhitzen, ausschalten und den Teig hinein stellen} mindestens eine halbe Stunde gehen lassen, dabei ein leicht feuchtes Tuch über die Schüssel decken.

Den Teig noch einmal kurz kneten und auf einer leicht bemehlten Fläche etwas flach drücken oder ausrollen. Er sollte noch 1-2 cm hoch sein.

Dann mit einem kleinen Glas {meins hatte den Durchmesser von ca 7 cm } Kreise ausstechen und auf ein gut bemehltes{!!}Tuch oder Blech legen. Noch einmal 30-60 Minuten gehen lassen, am besten wieder im warmen Backofen. Die Dampfnudeln vergrößern sich dann deutlich.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Drei bis vier Dampfnudeln hinein setzen, dabei Platz lassen, denn sie gehen noch etwas auf.

Salzwasser {*Hier muss man ein wenig experimentieren. Wir haben immer ein kleines Kaffeetässchen genommen und es halb bis dreiviertel gefüllt. Ein halber TL Salz sollte reichen.*} angießen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den Deckel auflegen und die Dampfnudeln 10-15 Minuten dämpfen lassen, bis das Wasser weg ist und es in der Pfanne leise knistert. Dann fangen die Nudeln an, ihre Kruste zu bilden und unten zu bräunen und man kann den Deckel abnehmen. Eventuell die Dampfnudeln noch ein wenig drehen, damit sie unten gleichmäßig

bräunen und dann auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt wie gesagt hervorragend eine Kartoffelsuppe oder Vanillesoße/ Weinschaumsauce. Allen Skeptikern und Süß-Dampfnudel-Verfechtern sei gesagt: erst probieren, dann ablehnen! ;)

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, dieses traditionelle pfälzische Rezept mal auszuprobieren oder auch eigene Rezepte von Oma mal wieder hervor zu kramen.

Habt eine genussvolle Zeit und haltet die Erinnerungen lebendig! ♥

Eure Judith

Kommenden Sonntag wird hier Isabelle, das [Überseemädchen](#), ein Rezept beisteuern. Ich bin schon sehr gespannt und freue mich auf den nächsten Sonntag! =)

---

# Rostige Lokführer – Rostige Ritter aus alten Dampfnudeln mit Früchten



Hallo

liebe Naschkatzen!

Heute gibt es was Schnelles und zugleich eine tolle Resteverwertung: gute alte Rostige Ritter. Allerdings aus Dampfnudeln, die ja recht schnell trocken werden und leider nur frisch richtig gut schmecken. Bis man sie verwandelt in Rostige Lokführer. Ich finde, Dampfnudeln verdienen in dieser neuen Form einen eigenen Namen, Ritter kann ja jeder werden!

Viele von euch haben es sicher schon mal gemacht. Man kann so ja wirklich toll altes Brot, alte Brötchen oder Brioche zu etwas ganz Feinem machen.

Für alle, bei denen Rostige Wasauchimmer etwas in Vergessenheit geraten sind, präsentiere ich euch heute ein unkompliziertes kleines Frühstück, Mittagessen oder Desert:

## **Ihr braucht:**

Alte, trockene Dampfnudeln {oder Brötchen, Brioche, Brot...},  
mindestens 1 pro Person



1 Ei für 2 Personen  
1-2 großzügige Schüsse Milch  
Zimt, Zucker  
Fett/ Butterschmalz zum Braten

{Frisches Obst in Spalten geschnitten}

Ei(er) und Milch werden verrührt. Wer mag, gibt schon ein bisschen Zimt oder Zucker hinein.

Die trockenen Backwaren in dicke Scheiben oder Stücke schneiden, hinein legen und einige Minuten einweichen lassen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Brotstücke hinein legen. Bei mittlerer Hitze auf allen Seiten goldbraun knusprig backen.

In Zimtzucker wälzen oder damit bestreuen.

{Die Obstspalten auf Teller verteilen und die Lokführer dazu anrichten.}

Sofort heiß genießen! =)

Dazu passt gut eine Vanillesauce, Vanilleeis oder frisches Obst in Form von Filets, Salat oder Kompott.[nurkochen]



Habt

einen süßen, sonnigen und genussreichen Sonntag!

Eure Judith

