Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1975)

Artikel: Wir backen einen Kuchen
Autor: Huber, Anne-Louise
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987529

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

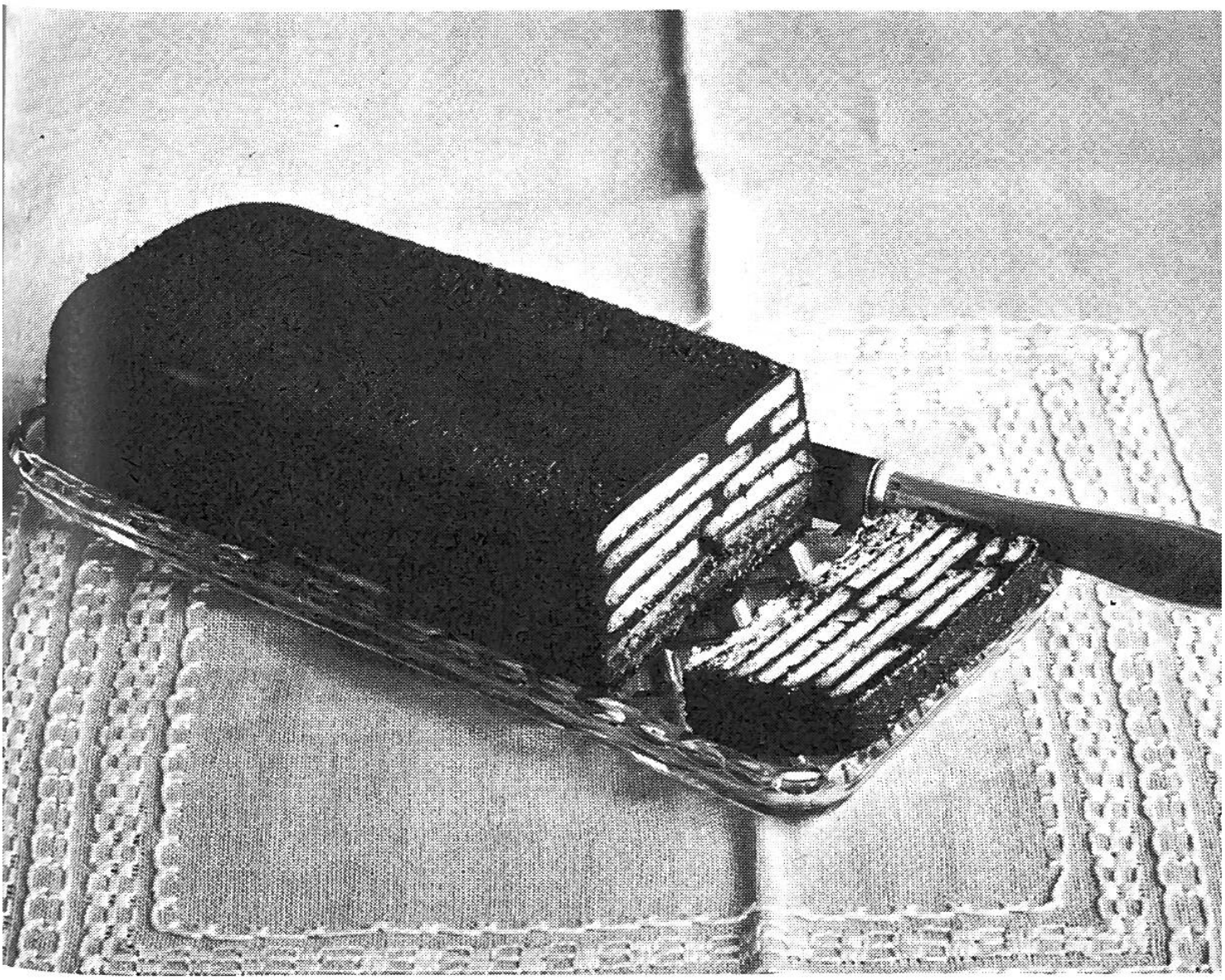
Wir backen einen Kuchen

Habt ihr auch schon einmal versucht, ganz allein einen Kuchen zu backen? Sicher gibt es solche unter euch, die bei dieser Frage mild lächeln: «Ich interessiere mich doch nicht für die Küchenarbeit, da kauf ich mir lieber einmal etwas beim Bäcker!» Bei anderen wird es tönen: «Uih, das getrau ich mich nicht, mein Mami kann das doch viel besser.» Noch eine Gruppe gibt es, bei denen heisst es dann etwa: «Kuchen backen ja, das kann ich schon lange, ich probiere immer wieder etwas Neues aus, das macht mir Spass.» Dabei ist das Kuchenbacken gar keine Hexerei, wer ein Schleckmaul ist, kann auch selber Süssigkeiten herstellen, und langweilig ist es ganz sicher nicht, denn besonders hier kann jedes seine Ideen und Phantasie anwenden und nachher mit Stolz auf sein Werk blicken. Benützen wir doch einen langen Winternachmittag und versuchen uns als Küchenfee. Wir wollen unsere Karriere mit einem einfachen Rezept beginnen, wobei wir diesmal sogar ohne Backofen auskommen. Zuerst richten wir die Zutaten und Geräte.

1 Ei
200 g Zucker
50 g Kakao
250 g Pflanzenfett
250 g Petit Beurres

eine Cakeform
ein Pfännli
eine Rührkelle
ein Siebli
ein Löffel

Die Cakeform kleiden wir ganz mit Alufolie aus.
Für die Füllung verrühren wir das Ei mit dem Zucker so lange, bis das Ganze eine etwas hellere Farbe annimmt. Unterdessen schmelzen wir im Pfännli auf kleiner Hitze das Fett. Wenn es flüssig geworden ist, stellen wir es auf die Seite zum Erkalten. In die Zucker-Ei-Masse sieben wir dann den Kakao und mischen ihn sorgfältig darunter. Wenn das Fett zwar noch flüssig, aber ganz abgekühlt ist – es darf nicht einmal mehr lauwarm sein –, geben wir es nach und nach



unter ständigem Rühren in die Masse. Jetzt ist die Füllung fertig, und wir können mit dem «Bauen» unseres Kuchens beginnen. Auf den Boden der Cakeform kommt etwas Füllung. Darauf geben wir eine Lage Guetzli, rundherum soll aber ein kleiner Rand freibleiben. Mit einem Messer schneiden wir die Petit-Beurres zurecht, damit wir die Form exakt ausfüllen können. Jetzt geben wir wieder etwas Creme darüber und verteilen sie vorsichtig mit dem Löffel, bedecken diese wieder mit Biscuits und fahren so weiter, bis wir alle Zutaten aufgebraucht haben. Jetzt kommt die Form in den Kühlschrank, bis die Füllung ganz fest geworden ist. Nun stürzen wir den Cake auf eine Platte und entfernen die Alufolie. Mit einer heissen Gabel können wir am Schluss noch eine wellenförmige Verzierung auf der obersten Schoggischicht anbringen. Fertig ist der Ziegelstein, so nennt sich unser Kuchen.

Anne-Louise Huber