

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 12

Artikel: Der gute Fruchtkuchen
Autor: Hablützel, Marta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065001>

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](#)

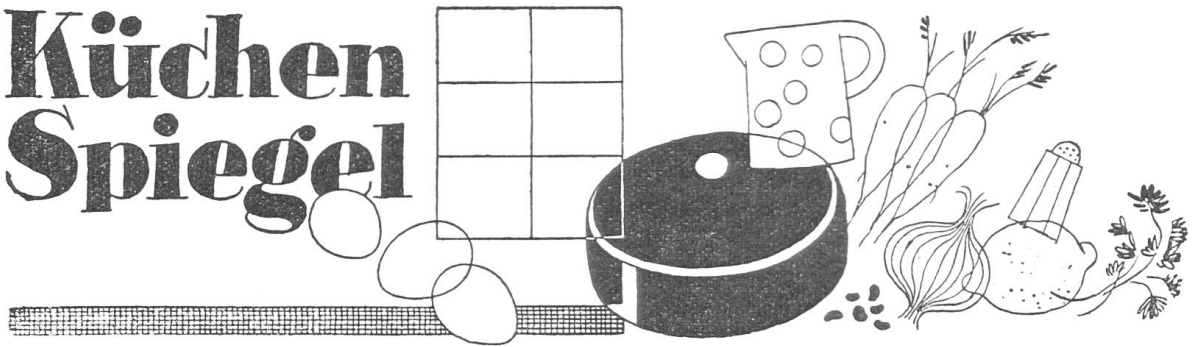
Terms of use

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: 19.11.2025

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

Küchen Spiegel



DER GUTE FRUCHTKUCHEN

Von Frau Marta Hablützel

Wahrscheinlich bin ich in meiner Familie deshalb für besonders gute Obstkuchen so bekannt, weil mir von meinen Grosseltern her, die eine Bäckerei besaßen, eine gewisse Vorliebe fürs Backen geblieben ist. Ich glaube übrigens, dass jede Hausfrau ihre kleine Spezialität hat, die eine macht besonders gute Braten, die andere spezielle Suppen und die dritte Kaffee und Tee, wie man sie sonst nirgends trinkt. Meine Spezialität ist also der Obstkuchen.

Die Hauptsache scheint mir, nicht immer den gleichen langweiligen Apfelkuchen auf den Tisch zu bringen. Abwechslung muss hinein.

Haben Sie Pinienkerne gern? Wissen Sie, dass diese Kerne einen ganz gewöhnlichen Apfelkuchen zu einem besonderen Dessert machen? Das folgende Rezept ist eines meiner Grundrezepte für einen einfachen, aber ausgezeichneten

Apfelkuchen:

1/4 Pfund Mehl, 60g Butter, 3 gehäufte Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Kirsch, Arrak oder Wasser, 1 kleine Prise Salz.

Das Salz darf man in einem Kuchenteig nie vergessen, da er sonst fade

schmeckt. Die Butter wird mit dem Mehl zerrieben, dann kommen die andern Zutaten dazu. Der Teig muss $\frac{1}{2}$ –1 Stunde an einem kühlen Ort «ruhen». Dann das Kuchenblech knapp $\frac{1}{2}$ cm hoch damit auslegen, mit viel Apfelschnitzen belegen, mit Zucker bestreuen und zuletzt ein Teiglein aus zwei Eiern, etwas Rahm, Zucker, 1 Teelöffel Kartoffelmehl und eine Handvoll Pinienkerne darüber giessen. Nehmen Sie, wenn möglich, Kirsch zu diesem Teig, er wird kräftiger als mit Wasser. Gerade solche Kleinigkeiten machen alles aus.

Sehr oft mache ich auch einen andern Teig für meine Obstkuchen. Ich verwende dann Rührfett dazu, von dem ich immer etwas auf Vorrat habe. Es ist Butter und gleichviel Palmin, die ich zusammen in einem Topf vergehen lasse. Diesen Teig mache ich immer, wenn ich eine grosse Portion Kuchen zu backen habe. Ich vermische 1 Pfund Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund Rührfett tüchtig mit der Hand, füge ein Teelöffel Backpulver und zirka 2 Deziliter Wasser mit einer Prise Salz und einem Kaffeelöffel Zucker hinzu. Ich knete den Teig bis er glatt ist und lasse ihn mindestens zwei Stunden ru-

"4711" ESMERALDA - EAU DE COLOGNE

Frisch wie der Frühling, edel und rein berührt der feine Duft dieser erquickenden Eau de Cologne. Fr 3.25
Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften

hen. Wenn möglich mache ich den Teig am Abend bevor ich ihn brauche und lasse ihn über Nacht ruhen, der Kuchen wird so am besten.

Eine Freundin klagte mir letzthin, ihr Rhabarberkuchen gerate einfach nicht recht, gewöhnlich fliesse der Saft durch den Teig, so dass sie den Kuchen fast nicht mehr vom Bleche bringe und er ganz unansehnlich aussehe. Wir haben dann zusammen herausgefunden, dass sie vergessen hatte, den Teig ruhen zu lassen. Wenn man den Kuchenteig sofort verwendet, so hat er in der Kuchenform keinen Halt, fällt zusammen und besonders der Rand des Kuchens hält nicht gut.

Nach dem Ruhen darf man den Teig ja nicht mehr kneten! Ich rolle ihn jeweils nur leicht aus lege ihn in die Form, immer $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick. Darauf kommt dann das gezuckerte Obst: Aprikosen, Kirschen, Zwetschgen usw.

Früchte wie Zwetschgen, Aprikosen und Pflaumen schneide ich in der Mitte auseinander und jede Hälfte noch ein-

mal, so dass ich von jeder Frucht vier Schnitze bekomme. Für einen Pfirsichkuchen schäle ich die Pfirsiche, indem ich sie kurz mit kochendem Wasser abbrühe und dann die Haut sorgfältig abziehe. Die Fruchtschnitze werden so schön als möglich auf den Kuchenboden gelegt.

Nicht besonders saftige Früchte kommen direkt auf den Kuchenboden, für andere, wie Himbeeren oder Heidelbeeren, belege ich den Teig mit Paniermehl, vermischt mit Zucker, etwas Zimt und wenn möglich geriebenen Haselnüssen (die Haselnüsse geben jedem Kuchen einen feinen Geschmack). Den fertig gebackenen Kuchen zuckere ich nochmals ganz schwach ab und decke ihn ein paar Minuten zu. Am besten ist es, das Kuchenblech darüber zu stürzen, damit durch den Dampf der Zucker schnell vergeht. Dadurch bekommt der Obstkuchen einen schönen Glanz.

Etwas schwieriger ist es, wenn man bei einem Obstkuchen den Teig zuerst fertig backen muss, um erst nachher die



Strahlende Zähne...

ein frischer Atem

Ein Lächeln ist bezaubernd, wenn es strahlende Zähne enthüllt, und darüber hinaus der Atem frisch ist.

Colgate's sichert Ihnen Beides. Ihr tief eindringender Schaum reinigt die Zähne vorbildlich, poliert ihren Schmelz und gibt ihnen einen strahlenden Glanz. Ihr angenehmer

Geschmack erhält den Atem frisch.

Putzen Sie Ihre Zähne morgens und abends mit Colgate's. Gebrauchen Sie sie auch für Ihre Kinder, die den angenehmen Geschmack lieben werden. Kaufen Sie sich noch heute, oder besser jetzt gleich eine Tube bei Ihrem Händler.

Colgate A. G.,
Zürich, Talstrasse 15

GROSSE
TUBE

Fr. 1.25

MITTLERE
TUBE

Fr. 0.65

Zahnpasta



ECHTER BOHNEN KAFFEE
KAFFEE HAG
 GARANTIRT COFFEINFREI

*Wer
 gewöhnlichen
 Bohnenkaffee
 nicht verträgt,
 trinke*
**KAFFEE
 HAG**

1. coffeinfrei
2. vorzüglich

2



Die Pfahlbauern

trieben schon Ackerbau. Sie pflanzten in erster Linie den Hafer. Er schenkte ihnen Kraft und Ausdauer in ihrem harten Daseinskampf. — Auch heute noch, nach 6000 Jahren, fehlt der Hafer in keiner Familie, die auf vernunftgemäße Ernährung Wert legt. Verwenden auch Sie deshalb täglich die gute Kraftkost, die altbetannten



Knorr
Haferflocken

Früchte darauf zu geben. Ich mache das meistens bei allen den Früchten, die durch das Backen zu sehr zergehen würden, z. B. bei Trauben, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Himbeeren. Ich lege dann den Teig in die Form wie gewöhnlich, gebe ein Stück Pergamentpapier darüber und fülle die Form statt mit den Früchten mit getrockneten Kirschenkernen, die ich immer in einer Büchse bereit habe. Nachdem der Kuchen fast fertig gebacken ist, lässt sich das Pergamentpapier mit den Kirschensteinen ganz leicht wieder wegnehmen (ja nie Kirschenkernen direkt auf den Teig geben, man bringt sie sonst fast nicht mehr heraus).

Während des Backens bereite ich die Früchte für den Kuchen vor. Ich vermische die Beeren — es können auch Traubenbeeren sein — mit geschlagenem Eiweiss und Zucker und bringe das Ganze auf den gebackenen Kuchenteig. Den Kuchen stecke ich rasch noch einmal in den Ofen, bis der Schnee eine hellgelbe Farbe bekommt. Ein solcher Beerenkuchen ist etwas Ausgezeichnetes. Ich habe herausgefunden, dass sich blaue Tessinertrauben besonders gut dazu eignen. Aber auch Johannisbeeren und Brombeeren sind gut.

Es kommt vor, dass der Teig nach dem Backen Blasen wirft. Er wurde in diesem Falle nicht glatt genug in die Form gelegt. Es heisst deshalb rechtzeitig nachsehen, ob unter dem Teig hohle Stellen sind. Am besten ist es, den Teig mit einem breiten Messer etwas zu heben und mit der andern Hand auf den übrigen Teil zu drücken, so dass keine Luft darunter bleibt.

Ein ganz einfacher Teig ist übrigens auch der Zuckerteig.

150 g Mehl, 70 g Butter, 2 Handvoll weisser Griesszucker, 1 Ei, 1 Prise Salz. Wasser verwende ich wenn möglich keines dazu, denn der Teig wird kräftiger ohne. Die Butter mit dem Mehl fein verreiben, Zucker, Salz und zuletzt das Ei begeben. Zur Abwechslung mische man unter den Teig etwas gestossene Nelken oder ein wenig Zimt. Auch dieser Teig muss zwei Stunden ruhen.

Zum Geburtstag meines ältesten Sohnes, der in die Erdbeerzeit fällt, mache ich immer einen besonders guten Erd-

beer-kuchen, worauf sich jedes Jahr die ganze Familie freut. Ich verwende dazu Mürbeteig :

Rezept für einen grossen oder zwei kleinere Kuchen :

250 g Mehl, 200 g Zucker, 250 g Butter, 2 Eier, etwas Zimt, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 1 Prise Salz. Weil es ein Geburtstagskuchen ist, gebe ich 150 g geschälte, geriebene Mandeln zum Teig. Ich belege die Tortenform einen halben Zentimeter dick mit dem Teig und backe ihn in mittelheissem Ofen schön gelb (mit Pergamentpapier und Kirschensteinen). Die Erdbeeren vermische ich mit geschlagenem Rahm und Zucker, gebe sie auf den gebackenen Teig und lasse den Kuchen in ganz schwacher Hitze fertig backen.

Es ist selbstverständlich, dass ich das Kuchenblech vor Gebrauch immer tüchtig mit Butter bestreiche und mit Mehl bestreue.

Zur Aprikosenzeit mache ich sehr oft Aprikosenkuchen. Die Aprikosen sind fast die einzigen Früchte, die, wie mir scheint, auf einem Kuchen gebacken oder auch zu Kompott gekocht, saftiger und besser schmecken als roh.

Als meine Kinder noch kleiner waren, musste ich über alle Obstkuchen ein Teiglein aus zwei Eiern, Rahm und Zucker (event. noch etwas Mehl) geben. Sie fanden, der Kuchen schmecke auf diese Art besser. Er wird aber natürlich auch nahrhafter. Heute mache ich es so, dass ich über einen Obstkuchen, den ich als Nachtisch verwende, kein solches Teiglein gebe, damit er nicht so schwer ist. Zum Tee hingegen gebe ich gern einen Kuchen mit Teiglein. Für den Rhabarberkuchen gebe ich sogar etwas Zimt darunter.

Eine Fruchttorte lässt sich hübsch verzieren mit geschwungenem Rahm, nur fällt der Rahm durch das Zerschneiden etwas zusammen. Ich habe deshalb in der letzten Zeit angefangen, statt Obstkuchen öfters in besondern kleinen Förmchen Obsttörtchen zu backen. Sie sehen, mit Rahm verziert, reizend aus und sind ausserdem eine nette Abwechslung. Machen Sie einmal zu einem Tee oder schwarzen Kaffee solche Törtchen mit Traubenbeeren und Rahm, Sie werden sehen, wie Ihre Gäste das zu schätzen wissen !



Wenn im Augenblick des Anrichtens die Suppe noch ein wenig fade schmeckt, so trösten Sie sich: Fügen Sie ihr einfach ein paar Tropfen von Maggi's Würze bei.

Verlangen Sie beim Einkauf ausdrücklich

MAGGI'S WÜRZE