

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 30 (1954-1955)
Heft: 11

Artikel: Der gute Fruchtkuchen
Autor: Hablützel, Emma
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1071316>

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](#)

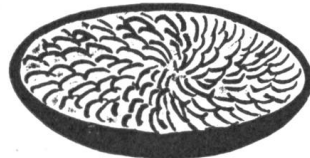
Download PDF: 02.04.2026

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



Der gute Fruchtkuchen

Von Emma



Hablützel

Wahrscheinlich bin ich in meiner Familie deshalb für besonders gute Obstkuchen 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 Fruchtkuchen zu einem besondern Dessert machen? Das folgende Rezept ist eines meiner Grundrezepte für einen einfachen, aber ausgezeichneten

Zwetschkuchen:

125 g Mehl, 60 g Butter, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Kirsch, Arrak oder Wasser, 1 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, den Teigboden mit etwas Panniermehl oder geriebenen Mandeln bestreuen, mit viel Zwetschgenschnitzen belegen und mit wenig Zucker bestreuen. Nach der halben

Backzeit ein Teiglein aus zwei Eiern, etwas Rahm, Zucker, einem Teelöffel Kartoffelmehl und einer Handvoll Pinienkerne darüber gießen. Nehmen Sie, wenn möglich, Kirsch zu diesem Teig; er wird kräftiger als mit Wasser. Gerade solche Kleinigkeiten machen alles aus.

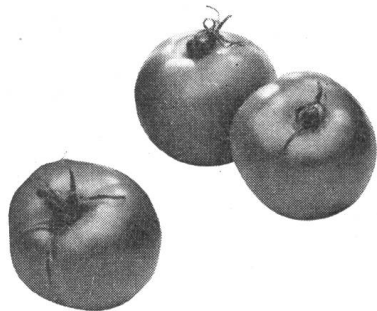
Den gleichen Kuchen mache ich auch mit Aprikosen, Äpfeln oder Pfirsichen.

Sehr oft stelle ich auch einen andern Teig für meine Obstkuchen her. Ich verwende dann statt Butter ein billiges Kochfett dazu. Diesen Teig mache ich immer, wenn ich eine große Portion Kuchen zu backen habe. Ich vermische ein Pfund Mehl mit einem halben Pfund Fett tüchtig mit der Hand, füge einen Teelöffel Backpulver und zirka zwei 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 ruhen. Wenn möglich mache ich den Teig am Abend, bevor ich ihn brauche; 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 den Teig ja nicht mehr kneten! Ich rolle ihn jeweils nur leicht aus

3 Pfund vollreifer Tomaten



in jeder Tube



Tomatenpüree

An Qualität das Feinste und Reinste!

und lege ihn in die Form, immer einen halben 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 einmal, 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.

Traubenbeeren- und andere Beerenkuchen

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 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 Früchte daraufzugeben. Ich mache das bei allen den Früchten, die durch das Backen zu sehr zergehen würden, zum Beispiel 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 gebe ich ganz kurz noch einmal in den Ofen, bis der Schnee eine hellgelbe Farbe bekommt. Ein solcher Beerenkuchen

ist etwas Ausgezeichnetes. Ich habe herausgefunden, daß sich blaue Tessiner Trauben 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. Oder man sticht den Teig ein paarmal mit einer Gabel ein.

Ein ganz einfacher Teig ist auch der

Zuckerteig

150 g Mehl, 70 g Butter, 2 Handvoll Kristallzucker, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Die Butter mit dem Mehl fein verreiben, Zucker, Salz und zuletzt das Ei begeben. Zur Abwechslung mische man unter den Teig etwas Nelkenpulver 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

Erdbeerkuchen,

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.

Das Kuchenblech vor Gebrauch immer

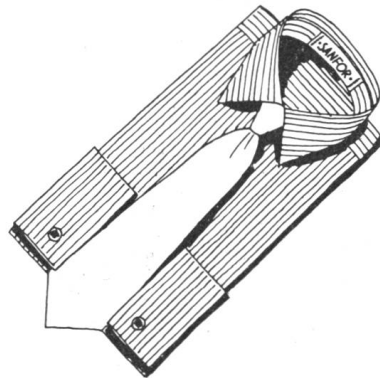
Auflösung von Seite 20

Antwort: Auf der Liste, die der Kaufmann dem Bankier gab, hatte er die gefährdete Firma notiert, die andern neun Namen aber frei erfunden.

Woran man sie erkennt...



... den Nichtschwimmer
am Schwimmgurt



... und das Hemd aus
nicht eingehendem Stoff
an der «Sanfor»*-Etikette



* Die Eigentümer der Schutzmarke «SANFOR» gestatten deren Gebrauch nur für Gewebe, die ihrem für Nicht-eingehen festgesetzten Standard, gemäss den durch ihren technischen Dienst fortlaufend überwachten Vorschriften, entsprechen.

Generalvertreter für Europa:

Heberlein & Co AG, Wattwil

tüchtig mit Butter bestreichen und mit Mehl bestreuen.

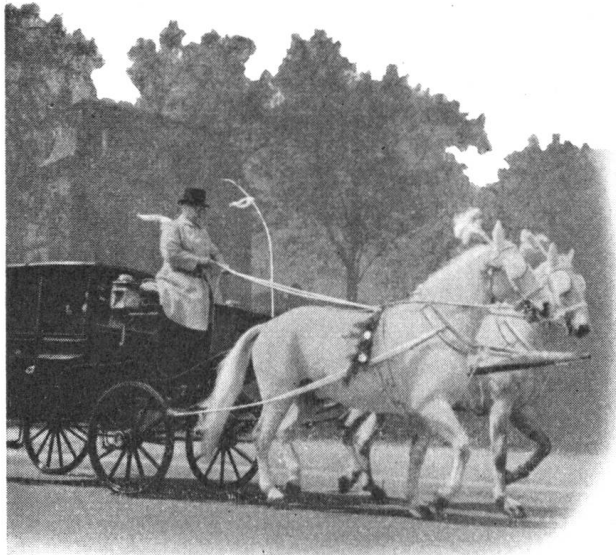
Zur Aprikosenzeit mache ich sehr oft Aprikosenkuchen. Die Aprikosen sind fast die einzigen Früchte; die, wie mir scheint, auf einem Kuchen gebacken oder auch zu Kompott gekocht, saftiger und besser schmecken als roh.

Als meine Kinder noch kleiner waren, mußte ich über alle Obstkuchen ein Teiglein aus zwei Eiern, Rahm und Zucker (nach Bedarf 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 Dessert verwende, kein Teiglein gebe,

damit er nicht so schwer ist. Zum Tee hingegen gebe ich gern einen Kuchen mit Teiglein. Für den Rhabarberkuchen mische ich sogar etwas Zimt darunter.

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

Edel und zeitlos schön . . .



. . . ist auch ein Heim von Möbel-Pfister, dem führenden Vertrauenshaus mit der größten Auswahl der ganzen Schweiz.

Verlangen Sie bitte unsere Fotokollektion oder den neuen Katalog. Sie erhalten beides ganz unverbindlich durch die Post zugestellt.

Noch besser: Besuchen Sie am kommenden Samstag die hochinteressante Aussteuer-Schau: «Das moderne Heim». Sie werden begeistert sein!

MÖBEL-PFISTER, das führende Vertrauenshaus der Schweiz

**DER ARZT
GIBT
AUSKUNFT**

Beantwortung aller Fragen des Geschlechtslebens

von Dr. med. H. und A. Stone 4. Auflage
Mit einem Vorwort von Dr. med. Hedwig Kuhn,
Frauenärztin in Bern

Mit Abbildungen. Gebunden Fr. 18.10

Schweizer Spiegel Verlag
Hirschengraben 20 Zürich 1