



*Heimatmuseum Appelschhof Gechingen*  
*Spickfingsrezepte*



# Glombakucha, Ziegerspickling

Für den Boden einen süßen Hefeteig zubereiten.

## **Belag:**

1 ½ Liter süße Milch

¾ Liter Sauermilch

2 Eier

2 EL Mehl

Die Milch zum Kochen bringen, Sauermilch, Eier und Mehl in einer Schüssel verrühren und langsam in die kochende Milcheinfließen lassen. Nicht umrühren. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen bis sich das Käsewasser absetzt. Den „Klumpen“ in einem Tuch über Nacht abtropfen lassen.

1 Becher Sahne

2 Eier

2 EL Zucker

Rosinen

Am anderen Tag den Hefeteig zubereiten, gehen lassen und auf einem Spicklingsblech ausrollen. Die 2 Eigelb mit Zucker und Sahne verrühren und mit dem „Klumpen“ vermischen. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Auf dem Hefeteigboden gleichmäßig verteilen. Nach Belieben mit Rosinen belegen, Butterflöckchen darüber verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 175° etwa 45 Minuten backen.

# Hafermehlkuchen

Für den Boden einen gesalzenen Hefeteig zubereiten.

## **Belag:**

1 Tasse Hafermehl  
1 Becher Sauerrahm  
1 Becher Sahne  
125 g Quark  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 Ei  
Salz, Pfeffer,  
evtl. Speckwürfel

## **Zubereitung:**

Quark, Rahm, Sahne und Hafermehl verrühren und ein paar Stunden quellen lassen.  
Den Hefeteig ausrollen, und die Masse gleichmäßig darauf verteilen. Speckwürfel darüber streuen.

Bei 175° etwa 40 Minuten backen.

# Kartoffelkuchen

Für den Boden einen gesalzenen Hefeteig zubereiten.

## **Belag:**

500 g Kartoffeln

2 Eier

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Sahne

1/8 l heiße Milch

1 EL Mehl oder Kartoffelmehl

Salz, Muskat, Kümmel

nach Belieben 50 g. gewürfeltes Rauchfleisch

## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln kochen, noch warm durchpressen, Sauerrahm, Sahne, heiße Milch, Eier, Mehl, Salz und Muskat mit den Kartoffeln verrühren.

Den Hefeteig auf einem Spicklingsblech ausrollen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Rauchfleisch und Kümmel darüber streuen.

Bei 175° etwa 35 Minuten backen.

# Krautkuchen

Für den Boden einen gesalzenen Hefeteig zubereiten.

## **Zutaten:**

750 g fein geschnittenes Weißkraut mit einer Zwiebel in 2 EL Öl glasig dünsten etwas Wasser zugeben.

150 g- Schinkenspeckwürfel

200 g Sauerrahm mit 2 Eiern und 2 EL Mehl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Alles miteinander vermischen und auf dem Hefeboden verteilen.

Nach Belieben etwas Kümmel darüber streuen.

Bei 175 ° 30-40 Minuten backen

# *Schwarzer Kuchen*

Einen süßen Hefeteigboden zubereiten.

1 kg. gedörrte Zwetschgen (am besten ohne Stein) mit ganz wenig Wasser weich kochen.  
Abkühlen lassen und mit dem Mixstab zerkleinern.

Auf dem Hefeteigboden verteilen und backen.

# Zwiebelkuchen

## Hefeteig:

250 g Mehl,  
60 g Fett  
¼ Würfel Hefe,  
lauwarme Milch, Salz

## Belag:

3 große Zwiebeln  
1 Becher Sahne, 1 Becher Sauerrahm  
2 Eier  
3 gekochte Kartoffeln, durchgedrückt  
Salz, Kümmel, Butterflöckchen

## Zubereitung:

Die Zwiebeln in Würfel schneiden, in Fett glasig dünsten, abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten miteinander verrühren, die Zwiebeln dazugeben.

Den Hefeteig zubereiten, gehen lassen und auf dem Spicklingsblech ausrollen. Den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Nach Belieben mit Kümmel bestreuen und Butterflöckchen daraufsetzen.

Bei 250° backen, ca. 10-15 Minuten, bis Rand und Boden eine goldgelbe Farbe haben.