

THÜRINGER BLECHKUCHEN



Hummelstich und Schneewittchen

Von Petra Hermann

Bei Familienfesten in Thüringen gibt es nicht einfach nur eine Torte, sondern viele Sorten Blechkuchen. Die werden in sehr kleine Stücke von drei bis vier Zentimeter Größe geschnitten, damit man so viel wie möglich probieren kann.

Nicht weniger gehaltvoll als die Thüringer Küche sind die berühmten, ich hätte fast gesagt berühmten, Thüringer Blechkuchen. Einfach und äußerst gut sind sie besonders dann, wenn sie, wie der Streuselkuchen, gleich am Nachmittag nach dem Backen auf den Tisch kommen. Er ist eine Sünde wert, und wenn er aus dem Ofen kommt, wird er noch warm mit einem Stück flüssiger Butter bestrichen und mit Staubzucker bestreut. Die vielen Rezepte werden in der Familie weitergereicht, sind oft schon von der Großmutter aufgeschrieben und werden sorgsam gehütet.

Bei ganz großen Festen werden in Thüringen auch heute noch sogenannte Backfrauen beschäftigt. Das sind meist Verwandte oder Bekannte der Familie, die sich um das Backen kümmern. Es ist also kein Wunder, dass die Anzahl an Kuchen ein Gradmesser für den Erfolg einer Feier ist. Zu den Traditionen gehört auch, dass jeder Gratulant ein kleines Päckchen Kuchen zum Dank mit nach Hause bekommt. Besonders hochgehalten wird diese Tradition noch heute auf den kleinen Dörfern.

Einige der gut gehüteten Familienrezepte habe ich schon verraten und so findet man auf meinem Foodblog Rezepte für einen saftigen Nusskuchen mit einem cremigen Schokoladenguss und einen Mooskuchen, dessen Oberfläche grün schimmert. Klangvolle Namen machen schon beim Hören Appetit. Hummelstich ist ein Bienenstich mit Früchten, den Wintertraum träumt man mit Zimt, Nüssen und Rum und Schneewittchen ist natürlich weiß wie heller Teig, rot wie Sauerkirschen und schwarz wie Schokoladenteig und Guss. Auf den Thüringer Blechen wird geschwelgt in Pudding, Sahne, Schokolade, Nüssen, Honig, Eierlikör, Buttercreme, Mandeln, Rosinen und Zimt, jeder Sorte Obst und der Mohnkuchen bringt jeden zum Schwärmen.

Petra Hermann betreibt den Foodblog [↗](#) Obers trifft Sahne und hat das Buch [☞](#) Weimarer Mundart geschrieben, aus dem dieser Text stammt.

Information

FLACHER BODEN, DICKER BELAG



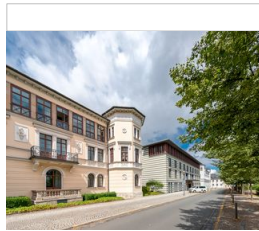
Die alteingesessene Bäckerei Rose am Herderplatz wählt täglich aus 135 verschiedenen Sorten und hat wochentags 14 und am Wochenende 27 Sorten im Angebot. Stephan und Katharina Rose erzählen, was den Thüringer Blechkuchen so besonders macht.

Kulinarische Veranstaltungen



Umweltbewusst im Alltag: Biene...

Mittwoch, 20.10.2021,
17:15
Volkshochschule



Familienbrunch

Sonntag, 24.10.2021,
11:00
Dorint Am Goethepark
Weimar



Elephant's Finest: Weintalk mi...

Donnerstag, 28.10.2021,
19:00
Hotel Elephant



*Veranstaltungs-
kalender*

Anzeigen