



VERES
RÉKA

Más népek finomságai

Német csemegék

Gyermekeként nővéremmel a kredenc tetejére „rejtett” Kossuth-tésztát ostromoltuk meg: hokedlin egyensúlyozva egy egész csíkot vágunk ki a tepsiből, hogy mama ne vegye észre a lopásunkat ebéd előtt. A szilvas lepények sem úszták meg a pusztítást. A másik mamánál pedig szülinapunkra kürtös kalácsot kaptunk, egy egész dagasztóteknőnyit sütött meg. Mindenkinek

van hasonló élménye nemzetiségtől, országtól függetlenül. Amikor Németországban éltem, ott is a legkedvesebb falatok a Großmutti fűzetéből készültek. Mivel most épp Oktoberfest van, német hagyományos falatokat készítettem, hiszen mindig érdekes kipróbálni, hogy más népek milyen finomságokhoz kötődnek, milyen ételek táplálják testük mellett lelküket is.

Apfelkuchen

Hozzávalók: 130 g vaj, 100 g cukor, 200 g liszt, 3 tojás, 1 tasak vaníliás cukor, 2 teáskanál fahéj, 1 tasak sütőpor, 1 csipetnyi só, 6 alma, 2 evőkanál citromlé, fél citrom lereszelt héja, 2 evőkanál tej.

Elkészítése: A sütőt előmelegítjük 180 fokra, közben egy tortaformát kibélelünk sütőpapírral, a széleit pedig zsírozzuk, lisztezzük. Az alaphoz előbb a puha vajat a cukorral felferjük, majd hozzáadjuk a vaníliát, a citromlevet vagy aromát, és beleszeljük a citrom héját. Mixerrel tovább keverjük, közben fokozatosan adjuk hozzá a tojásokat. A lisztet előbb összekeverjük a sütőporral,

majd beleszítjük a masszába, és az egészet összedolgozzuk. Ezt követően a tejet keverjük hozzá. Két-három almát meghámozunk, kieszedjük a csutkákat, és kisebb, vékonyabb darabokra vágjuk fel, majd megszórjuk fahéjjal, és egy spatula segítségével belekeverjük a masszába, amit majd a tortaformába öntünk. A tetejét almával borítjuk be, ehhez újabb almákat hámozunk meg és szeletelünk fel. 45–55 percig sütjük. Amennyiben szeretnénk, sütés után baracklekvárral kenhetjük be, vagy miután kihűlt, porcukorral, fahéjjal szórjuk meg. Tálalhatjuk tejszínhabbal vagy vaníliafagyival is.



FOTÓK: VERES RÉKA

Laugenbrezeln



Hozzávalók: 1 kocka élesztő (40 g), 300 ml langyos víz, 1 evőkanál cukor, 500 g liszt, 20 g vaj vagy zsír, 1 evőkanál só, 1 liter víz, 10 g szódadikarbóna, tengeri só (nagyszemcsés).

Elkészítése: Az élesztőt felfuttatjuk meleg, cukros vízben, majd a liszttel, egy evőkanál sóval, a zsiradékkal összegyúrjuk, és addig da-

gasztjuk, amíg sima, összeálló tésztát kapunk. Legalább egy órát meleg helyen pihentetjük, amíg duplájára nő. Miután megkelt a tészta, hosszú, vékony hurkákat tekerünk, majd ezekből kívánság szerint lehet pereceket vagy kisebb falatkákat formálni. Egy fazékban felforraljuk a vizet a szódadikarbónával, majd mindegyik perccet 30 másodpercig főz-

zük. Ezután lecsepegtetjük rólu- luk a vizet, majd sütőpapírral bélelt tepsibe helyezük. Tojással megkenjük a tetejüket, és nagy-szemcsés tengeri sóval szórjuk meg. A 180 fokra előmelegített sütőben körülbelül 20 percig sütjük, amíg aranybarnák lesznek. Sajt-szósszal, sörrel tökéletes, de egymagában, uzsonnaként is finom, még másnap is.

Brötchen

Hozzávalók: 250 g liszt, 150 g joghurt vagy kefir, 50 ml víz, 1 tasak száraz élesztő, 1 csipet só, 2 evőkanál olívaolaj.

Elkészítése: Összekeverjük az alapanyagokat, utolsóként a vizet adjuk hozzá, majd addig dagasztjuk, amíg sima, összeálló tészta lesz. Ha túl ragacsos, adjunk hozzá lisztet. Ezután

legalább egy órán át letakarva pihentetjük. Amikor megkelt, kisebb kenyérféket formálunk, és újból pihentetjük, amíg előmelegítjük a sütőt 180 fokra. 20 percig sütjük sütőpapírral bélelt tepsin, majd frissen, sajtkrémmel, felvágottal vagy lekvárral fogyaszthatjuk, de hamburgerbuciként is tökéletes.

