



NANETTES BACKBUCH

Die gesammelten Rezepte
einer Landbäuerin

ars vivendi





NANETTES BACKBUCH

Die gesammelten Rezepte
einer Landbäuerin



ars vivendi



Erste Auflage Oktober 2020
© 2020 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Bauhof 1,
90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Text und Lektorat: Stephanie Arlt
Einband und Layout: Sarah Eschbach
Coverfoto: © The Picture Pantry,
Stockfood
Druck: impress GmbH,
Mönchengladbach

Printed in Europe

ISBN 978-3-7472-0089-6

Bildnachweis:

Foodfotos: © Katharina Pflug,
www.katharinapflug.de

sonstige Fotos:

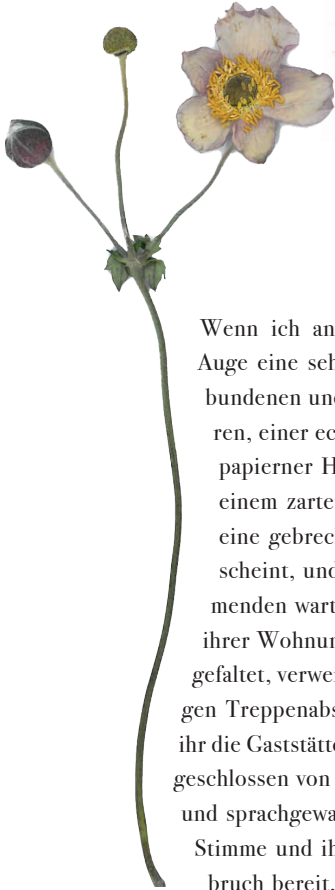
S.4, S.5, S.6, S.35 S.44, S.75, S.88, S.97, S.106,
S.107, S.114, S.126, S.145, S.158, S.164, S.186
aus der privaten Sammlung der Familie Herz;
S.2, S.8, S.12, S.171, S.188 © ars vivendi verlag;
Vorsatz, S.7, S.120, S.144, S.156 © Manuela
Rüther, Stockfood;
S.62: © Bildarchiv Foto Marburg
Illustrationen: © Olga Kuzmicheva

inhalt

vorwort	4
nanettes backtipps	10
aus der form	12
vom blech	66
torten	96
gebäck & co.	120
zu weihnachten	156
nachwort	186
register	190

Vorwort





Wenn ich an Nanette denke, sehe ich vor meinem inneren Auge eine sehr alte, sehr kleine Frau mit fest nach hinten gebundenen und zu einem hohen Dutt zusammengesteckten Haaren, einer eckigen Brille, fleckiger, dünner und daher beinahe papierner Haut, unter der sich feine Adern abzeichnen, und einem zarten Lächeln auf den Lippen. Ich erinnere mich an eine gebrechliche Frau, die einer anderen Zeit entsprungen scheint, und wohl auf kurzweilige Gespräche mit Vorbeikommenden wartend nachmittags gespannt auf dem Holzstuhl vor ihrer Wohnungstür im ersten Stock sitzt. Die Hände im Schoß gefaltet, verweilt sie dort ganz ruhig und lauscht mit dem Blick den Treppenabsatz dem unermüdlichen Treiben im Haus: unter ihr die Gaststätte »Bauhof«, über ihr der Verlag »ars vivendi« – eingeschlossen von dem Duft nach deftigem, frisch gekochtem Essen und sprachgewaltigen Gedanken. Milde im Blick, aber mit fester Stimme und ihrem Gehstock in Griffnähe war sie wie zum Aufbruch bereit, und wenn ich, die Lektorin oben im »Verlaach«, bei ihr stehen blieb, trugen ihre Worte mich in andere Zeiten.

Heute erzählen der leere Stuhl, das abgedeckte, dunkelbraune Beistelltischchen daneben und die grau lackierte, imposant-breite Tür, deren Milchglas von innen mit einem hellblauen Stoff verhängt ist, eine Geschichte ohne Nanette. Ihr Name ist vom Klingelschild verschwunden und der verwaiste Platz zeugt täglich von ihrem vergangenen Leben, das so viele andere geprägt hat.

Die Idee zu einem Buch über Nanettes Leben und Wirken, dem sich über ihre Leidenschaft zu backen angenähert wird, entstand im Frühjahr 2019, etwa ein Jahr nach ihrem Tod. Schließlich hatte Nanette Herz in ihren 91 Lebensjahren wahrlich einen Schatz an traditionellen, aber auch sehr vielfältigen süßen Rezepten angesammelt, den es in den letzten Monaten zu heben galt; so verraten allein ihre Rezepte einiges darüber, was sie selbst zu Lebzeiten am liebsten genascht und wie sie ihre Gäste an der Kaffeetafel gerne verköstigt hat. Zugleich wurden in Gesprächen mit Verwandten,



Bekannten und anderen Lebensgefährten ihr Weg und Einfluss in der Region nachgezeichnet – denn Nanette selbst wie auch ihre besten Rezepte dürfen nicht in Vergessenheit geraten.

Besonders gerne denke ich an das Treffen mit Nanettes Kindern, Schwiegerkindern, Enkelkind und Ziehschwester zurück, das nach mehreren drückenden Hitzetagen an einem für die Jahreszeit überraschend kühlen und verregneten Tag im Juli stattfand. Wir trotzten also Wind und Wetter und versammelten uns in großer Runde am langen Esstisch des Verlegers, der zum gemeinsamen Abendbrot und Geschichtenerzählen geladen hatte. Bei Bier und Wein lockerten sich die Zungen, alles um mich lachte, man stachelte sich gegenseitig an und ich verlor mich in den Erinnerungen der anderen, die mich sogleich in ihre Mitte aufgenommen hatten. Herzlich, lustig und lang war dieser Abend mit vielen neuen Eindrücken von einer starken, unabhängigen Frau, die nicht nur für ihre Familie, sondern auch für ihre Heimat unglaublich viel getan hat – bis sie nicht mehr da war.



300 g Butter ←
 500 g Mehl } * Bräuden
 200 g Zucker }
 1/4 TL Salz }
 + 2 Eier - 1 Eiig Knete
 50g Butter nup
 50g Mandelöl
 2 Vanillen
 25g Margarine
 50g Konfitüre Ginsber o d apen Porz
 2 TL Puderzucker
 1 Zigarette
 Teig kühl stellen

B.W.

Was jeden Einzelnen von uns ausmacht, ist, was er erlebt, erduldet und erreicht hat – und wie davon erzählt wird, wenn man nicht mehr ist. Das wurde mir einmal mehr bewusst, als ich nach dem heiteren, lauten Beisammensein in die ruhige, klare Nacht hinausging; die Wolken waren vorübergezogen, der Himmel lag wieder frei und ich nahm mir ein paar Sekunden, in denen ich mir wieder Nanettes Gesicht, vom Alter gezeichnet und so wie ich sie kennengelernt hatte, in Erinnerung rief. Sie hatte viel erlebt, sehr viel, wie mir erzählt wurde und was ich auch selber »im Vorbeigehen« von ihr erfahren hatte.

Im Jahr 1927 geboren, zogen an Nanette nicht nur der Zweite Weltkrieg und der Einfall der amerikanischen Truppen in ihren kleinen mittelfränkischen Heimatort Cadolzburg vorüber, sondern auch Not und Verzweiflung nach dem Kriegsende, das Wirtschaftswunder in den 50ern und der landwirtschaftliche Strukturwandel, bis die Digitalisierung Einzug in unser aller Leben hielt – in Nanettes Leben freilich nur noch am Rande. Dabei begegnete sie den Veränderungen mal energisch, mal mit Wehmut im Blick, aber immer mit fester Stimme und wohlüberlegten Worten, was auch ihre Erzählungen als Zeitzeugin für das »Haus der Bayerischen Geschichte« belegen. In gewisser Weise skeptisch und doch offen, manchmal eher erstaunt und nie zurückhaltend sprach sie von den großen Stationen in ihrem Leben, die wie Fixpunkte in diesem Buch durch die Zeit geleiten sollen: von der Kindheit auf dem Bauernhof und ihrer Heirat 1948 mit dem sechs Jahre älteren Hans Herz, einem stattlichen jungen Bauern aus dem Cadolzburger Kraftstein, über die Landfrauenschule in Blaubeuren und die Ernennung zur Kreisbäuerin bis hin zur Gründung des Landfrauenchors und Erhalt der Landkreismedaille sowie des Bundesverdienstkreuzes. Neben ihrem engen Familienkreis erzählen schließlich auch zwei Vertraute aus dem Landfrauenchor von ihren Erinnerungen an Nanette und ihrem bewegten Leben.

nanettes backtipps

Ist der Kuchen fertig gebacken? Mit der **STÄBCHENPROBE** lässt sich das ganz einfach herausfinden: Einfach das Stäbchen in den höchsten Teil des Kuchens stecken – bleibt beim Herausziehen noch Teig daran haften, muss der Kuchen noch ein paar Minuten im Ofen verbleiben.

Nanette verwendete für ihre Kuchen immer **EIER** der **GRÖSSE M**, ihren Backofen heizte sie stets mit der Funktion **OBER-/UNTERHITZE**.

Damit sich der Kuchen **GUT AUS DER FORM** löst, diese entweder mit Butter einstreichen und nach Belieben noch mit Semmelbröseln ausstreuen oder mit Backpapier auskleiden. Biskuitteig immer in eine ungefettete Form geben, da dieser sonst nicht aufgeht; lässt sich das Backpapier nach dem Backen nicht gleich abziehen, mit kaltem Wasser anfeuchten.

Werden ein paar wichtige Grundregeln beachtet, ist die Zubereitung der verschiedenen Teigarten nicht schwer.

Klassischer **BISKUITTEIG** enthält keine Butter, die Eier werden in der Regel getrennt, die Eigelbe mit Zucker schaumig geschlagen und die Eiweiße mit einer Prise Salz zu Eischnee verarbeitet. Dabei wird beim Rühren viel Luft eingeschlossen, die zugleich als natürliches Triebmittel wirkt. Wird der Teig nach dem Unterheben des Eischnees sofort gebacken, geht er bei ungefetteter Form auch schön auf. Vor dem Durchschneiden den Biskuit immer gut auskühlen lassen, so zerfällt er nicht!

Beim **RÜHRTEIG** werden – wie der Name schon sagt – alle Zutaten zügig miteinander verrührt. Eier und Butter sollten beim Verarbeiten zimmerwarm sein, die trockenen Zutaten lassen sich bereits vorab mischen und dann löffelweise zum Teig geben. So verbindet sich alles gut miteinander, der Teig wird besonders flaumig und feinporig.

Für **MÜRBETEIG** sollten alle Zutaten, insbesondere die Butter, kalt sein und rasch zu einem festen Teig verarbeitet werden. In Frischhaltefolie eingeschlagen ist der Teig leicht zu kühlen, sollte vor der Weiterverarbeitung 30 Minuten ruhen und kann bis zu 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Außerdem lässt er sich – ohne Backpulver zubereitet – auch ganz einfach einfrieren. Auszurollen ist er am schnellsten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie. Damit der Teig im Ofen keine Blasen wirft und die Luft entweichen kann, am besten vor dem Backen mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ein **HEFETEIG** braucht durchaus Zeit und Geduld, muss er doch gut ausgeknetet werden und zwischenzeitlich immer wieder für einige Zeit ruhen. Für den Teig sollten alle Zutaten zimmerwarm sein, bekömmlicher und noch lockerer wird er durch die Zugabe von lauwarmem Joghurt oder Buttermilch. Besonders sollte darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht in direkte Verbindung mit Salz und Fett kommt, da sie sonst in ihrer Triebkraft gehemmt wird.



aus der form

Kuchen aus der Form – ob Spring-, Napf- oder Kranzform – ist meistens sehr schnell zubereitet und kann dennoch ungemein vielfältig sein. Besonders gerne hat Nanette im Frühling und Sommer Rhabarber- und Johannisbeerkuchen gebacken, im Winter zauberte sie am liebsten Schoko-Nuss-Kuchen und einen gehaltvollen Käsekuchen oder Wein-Apfel-Kuchen aus eingelagerten Früchten auf den Kaffeetisch. Mit dem Obstgarten direkt auf der anderen Straßenseite hatte sie es nicht weit zu frischen Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Äpfeln, die auch in großen Gläsern eingeweckt wurden, um Vorrat für das ganze Jahr zu haben. Heute ist der Garten mit beinahe hüfthohem Gras zugewachsen und in den Sommermonaten verschlingen die Vögel die süßen Früchte und Beeren oft schneller als man sie pflücken könnte ... Schließlich ist Nanette nicht mehr da, um ihnen zuvorzukommen.



Schlupfkuchen mit Äpfeln

Schlupfkuchen mit Äpfeln

150 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
1 Prise Salz
2 EL Rum (nach Belieben)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
40 g Rosinen
2 EL Milch, plus mehr bei Bedarf
750 g Äpfel, geschält,
Kerngehäuse entfernt
und an der Rundung eingeschnitten

Butter für die Form

Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und den Backofen auf 190 °C vorheizen.

125 g Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und jedes Ei etwa 30 Sekunden unterrühren. Salz und Rum untermengen, Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und mit den Rosinen einarbeiten. So viel Milch unter den Teig rühren, bis er weich vom Löffel fällt.

Die restliche Butter zerlassen. Den Teig in die Form füllen, die Äpfel mit der Rundung nach oben auf den Teig legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Etwa 45 Minuten backen.

Bananenschokoladenkuchen

150 g Zartbitterschokolade
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
150 g gemahlene Haselnusskerne
2 reife Bananen

Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Eine Kastenform einfetten und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Zartbitterschokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben und jedes Ei etwa 30 Sekunden unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit Salz und Haselnusskernen zugeben. Die Schokolade einfließen lassen und alles gut vermengen. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und gründlich unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen und 45 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

versunkener Kirschkuchen

- 4 Eier
- 140 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rum
- 1 EL Semmelbrösel
- 90 g Zartbitterschokolade, fein gehackt
- 350 g entsteinte Schattenmorellen
aus dem Glas, abgetropft

Butter für die Form

Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, über die Buttermischung sieben und zusammen mit Rum, Semmelbröseln und Zartbitterschokolade so lange vermengen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Eiweiße steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und die Kirschen darauf verteilen. Etwa 50–60 Minuten im Ofen backen.





bienenstich

FÜR DEN TEIG

5 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Mandelblättchen

FÜR DIE CREME

400 g Sahne
1 Pck. Vanille-Paradiescreme

Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen und Zucker sowie Vanillezucker unterrühren. Die Eigelbe mit Mehl und Backpulver schaumig rühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen, mit Mandeln bestreuen und etwa 25 Minuten im Ofen backen. Den Biskuit abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne mit der Paradiescreme steif schlagen.

Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden, den Boden mit der Creme bestreichen und die Deckplatte wieder auflegen. Bis zum Servieren kalt stellen.

*Mit frischen Beeren in der
Creme noch leckerer!*

