

Wissenswertes über den geheimnisvollen

Ronneburger Äppelschales

Es muss in irgendeinem Oktober vor etwa 150 Jahren gewesen sein – in irgendeiner Küche einer kreativen Bäuerin aus Hüttengesäß. Der Bauer und sein Knecht arbeiteten im Hof und warteten geduldig auf das Mittagessen. Die Apfelbäume in der Wingerte wurden einige Wochen zuvor abgeerntet und viele leckere Äpfel lagerten nun im Keller. Es wird auch bestimmt ein guter Apfelwein in diesem Jahr. Die Bäuerin hat sich am Morgen von den „Rennetten“ eine schöne große Schüssel gesichert, damit macht sie immer einen guten Apfelgelee. Die 10 schönsten jedoch – damit hatte sie was Besonderes vor. Ihr Mann und der Knecht aßen für ihr Leben gerne Apfelkuchen – in

allen Variationen.

Nur die Bäuerin konnte zur Zeit keinen Blechkuchen backen – sie hatte erstens kein Kuchenblech – und zweitens keinen Termin für das Backhaus, denn einfach so ein Backhaus anheizen wegen Kuchen – das gab's nicht.

Da fiel ihr der schöne eiserne Schmortopf ein, den ihre ältere Schwester ihr einmal von Gelnhausen mitbrachte. Darin machte sie den besten Schweinebraten vom „Ewerdorf“



sagte ihr Mann. Was tun? Die Bäuerin überlegte: „Wenn ich kein Blech habe – vielleicht geht's ja auch im Schmortopf“. Voller Eifer setzte sie schnell einen Mürbteig an, rollte ihn mit Omas Nudelholz aus und kleidete damit den eingefetteten Topf schön aus. Die Äpfel hat sie in Würfel geschnitten, mit etwas Zucker und Apfelwein „engemeert“. Nun füllte sie den Topf mit den Apfelschnitzen bis obenhin und deckte den Topf oben wieder mit einer Teigplatte ab. Die Ränder drückte sie gut an, der gedeckte Apfelkuchen war nun gut verschlossen. Den Teigdeckel strich sie nun noch mit einem verquirlten Ei ein, und das Experiment wurde in die Röhre geschoben, die sie schon ordentlich vorheizte. Süßer Duft von frischem Apfelkuchen stieg aus dem kleinen Kamin des Fachwerkhauses und parfümierte die ganze Nachbarschaft.

Nach einer Stunde sichtlicher Aufregung holte sie den Topf aus dem Ofen. Ihr Mann und der Knecht saßen schon hungrig am Küchentisch und blätterten im „Hanauer“, bis das Essen aufgetischt wurde.

Der Bauer war merklich überrascht, als sie den Tisch deckte und den Kuchen präsentierte. „Was huoste dann do gemoocht? – En Äbbelkouche iem Krobbe!“ Der Bauer musste lachen, sein Knecht konnte sich auch ein Grinsen nicht verkneifen, das haben beide noch nicht gesehen – machten sich jedoch euphorisch über die neue Erfindung her. Dazu servierte sie eine Apfelweinsöße und frischem Rahm. Selten hörte die Bäuerin ihre beiden so laut schmatzen, wie an diesem Tag. Und von nun an fragte der Bauer öfters mal, wann sie denn wieder einen Kuchen „in der Schale“ backen würde.

Der sonderbare „Äppelschales“ war bald im ganzen Dorf bekannt und wurde in vielen Häusern an festlichen Anlässen bereitet – sofern man Äpfel hatte – und natürlich einen eisernen „Schwarzen Krobbe“. Aber auch für die Zeit, in der man keine Äpfel hatte, war man einfallsreich – denn es gab kurze Zeit später auch einen Kartoffelschales – gefüllt mit saftigem Kartoffelgemüse.

Mein Rezept vom Original Hüttengesäßer Äppeschaales:

Für den Teig: 500g Mehl, 200 g Puderzucker, 200g weiche Butter, 2 Eier, ein Päckchen Vanillinzucker Für das „Füllsel“ - 500 g Apfelfruchtfleisch in Würfel geschnitten 80 g Zucker, 100 ml Apfelsaft, 80 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 100 ml flüssige Sahne, 1 Ei. +1 Ei zum Bestreichen des Teigdeckels. (Früher verwendete man Hefeteig, aber mit Mürbeteig finde ich das Gebäck besser)

Und so wird es gemacht:

Sieben Sie das Mehl, den Puderzucker und den Vanillezucker in eine große Schüssel. In der Mitte graben Sie eine Mulde für die Eier und die Butter. Nun geben Sie die Eier und die Butter dazu und verkneten alles zu einem glatten Teig, nicht zu lange, Mürbeteig kann leicht brandig werden. Eine halbe Stunde kühl stellen.

Nebenbei die Füllung vorbereiten, die Form leicht ausfetten und mit Mehl leicht einstäuben (es geht auch eine gewöhnliche Auflaufform).

Nun den Teig mit dem Nudelholz ausrollen, so dass man die Form schön auslegen kann – und den Deckel nicht vergessen. Die Form nun mit dem Teig auskleiden, gut in die Ecken drücken. Die Füllung reingeben, den Teigdeckel auflegen und gut andrücken. Mit dem verquirlten Ei bestreichen.

In der Zwischenzeit haben Sie Ihren Ofen bereits per Knopfdruck auf 180°C vorgeheizt (wir bedenken: Die Erfinderin des Äppelschaales musste dazu bereits in der Frühe des Tages mit Holz anheizen). Der Äppelschaales benötigt etwa 45 bis 60 Minuten, je nach Ofenart bei etwa 160°C.

Zum Äppelschaales passt ganz hervorragend Vanillesoße, Schlagsahne, Zucker und Zimt - oder auch eine Apfelweinschaumsoße.

Beim Nachkochen wünsche ich Ihnen gutes Gelingen,



Reiner Erdt

www.hessenkrone.de

info@hessenkrone.de

Die kulinarische Notfallhotline:

Telefon 061843030



Weinberghäuschen in der Hüttengesäßer Wingerte , bereits 1871 erwähnt
Die Ronneburger Streuobstwiesen im Internet: www.ronnebursch.de/apfelwein.html