



III.

Unser siebenbürgischer Baumstritzel stellt hiernach die ~~VI.~~ Generation dieser Kuchenart dar. In der Form wie er heute mit Zuckerglasur zubereitet wird, kann er nur knappe hundert Jahre alt sein, denn vorher gab es den Zucker in Siebenbürgen noch nicht in der preiswerten Menge, weil noch keine Zuckerfabriken waren. Was unsere Großeltern noch vor dem „Backofenloch“ herstellten, hat sich in Anlehnung an den Kohlegrill mit geringfügigen Abwandlungen heute allgemein verbreitet, denn die traditionellen Backöfen, wie sie zu unserer Kindheit auf jedem Hof waren, gibt es nicht mehr.

Backrezept: Man nehme 1 kg Mehl, 1 Ei, 1/2 l Milch, 1/2 Päckchen Hefe, 200 g Butterschmalz oder Öl, 10 g Salz, (für 3 Stück).

Glasur: Zucker mittelgrob, wird heute allgemein mit dem um den Baum gewickelten Teig nach dem sogenannten „Einsalben“ mit geschmolzenem Butterschmalz eingewalzt. Über der Glut wird unter stetigem Drehen eine gleichmäßige „Bräune“ des Kuchens und homogene Glasur angestrebt.

P. Hedwig
Peder