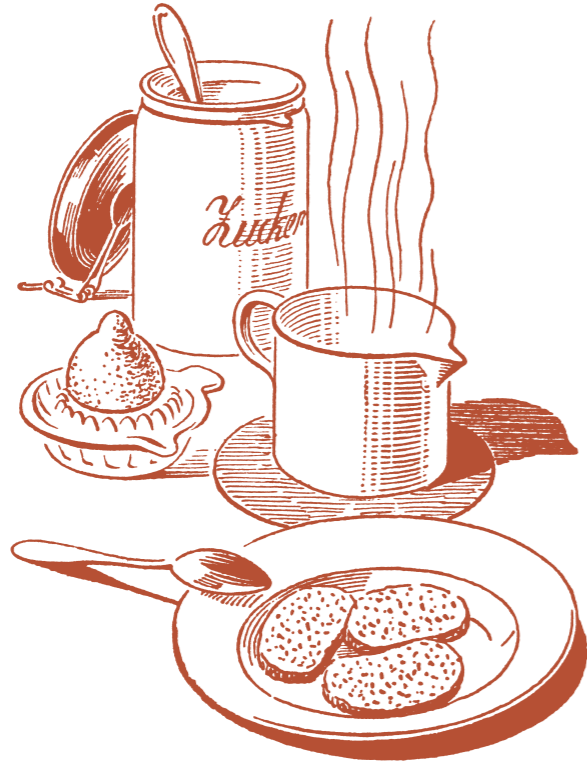


Petra Laurin



*Sladké  
recepty*

*Němců  
z Jizerských hor*

*Süße  
Rezepte*

*der Deutschen  
aus dem Isergebirge*



Dům česko-německého porozumění  
v Rýnovicích 2021



## Cukroví

### Zázvorové placičky

**280 g mouky**  
**½ kypřícího prášku**  
**2 vejce**  
**200 g cukru**  
**20 g zázvoru (čerstvé nastrohaného)**  
**140 g másla**

Všechny přísady rychle uhněteme do křehkého těsta. Křehká těsta jsou velmi měkká, proto je před dalším zpracováním musíme nechat dobrou hodinu vychladit. Studené těsto rychle rozválíme, krájíme na malé čtverce nebo trojúhelníky, nebo vypichujeme formičkou (případně malou skleničkou). Plech na pečení vymažeme nebo vyložíme papírem na pečení, placičky na něj volně pokládáme a pečeme při 180 °C cca 20 minut. Necháme vychladnout a až do spotřeby uchováváme v krabici na sušenky.

## Kleingebäck (Kekse)

### Ingwerplätzchen

**280 g Mehl**  
**½ Pk. Backpulver**  
**2 Eier**  
**200 g Zucker**  
**20 g Ingwer (frisch gerieben)**  
**140 g Butter**

Alle Zutaten rasch zum Mürbteig kneten. Mürbteige sind sehr weich, sodass man sie vor weiterer Verarbeitung gut eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen muss. Den kalten Teig rasch ausrollen, kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden oder mit Form (ggf. mit kleinem Trinkglas) ausstechen. Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, Plätzchen lose auflegen und bei 180 °C ca. 20 Min backen. Abkühlen lassen und bis zum Verzehr in einer Keksdose aufbewahren.





CUKROVÍ / KLEINGEBÄCK (KEKSE)

### Rumové dortičky (Mitzi P.)

375 g mouky  
1 kypřicí prášek  
250 g másla  
120 g cukru  
2 vejce  
strouhaná citronová kůra  
200 g meruňkové marmelády  
moučkový cukr, trocha rumu

Mouku smícháme s kypřicím práškem, přidáme sůl, vejce utřeme s cukrem a vločkami másla. Vypracujeme těsto a dáme na hodinu vychladit. Poté těsto vyválíme na pomoučené pracovní desce do tloušťky 2 mm a vypichujeme kulaté placičky. V předehřáté troubě pečeme při 175 °C zhruba 7–9 minut. Necháme vychladnout. Polovinu placiček potřeme marmeládou a položíme na ně zbylé placičky. Moučkový cukr utřeme s rumem do hladké polevy, placičky na povrchu polevou potřeme a necháme zaschnout.

### Rumtörtchen (Mitzi P.)

375 g Mehl  
½ Pk. Backpulver  
250 g Butter  
120 g Zucker  
2 Eier  
geriebene Zitronenschale  
200 g Aprikosenkonfitüre  
Pudermilch, etwas Rum

Mehl mit Backpulver mischen, salzen, Ei mit Butterflöckchen und Zucker glattrühren. Alles zu einem Teig verarbeiten und für eine Stunde kaltstellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 2 mm dick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 7–9 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und die übrigen daraufsetzen. Pudermilch mit Rum zu einer Glasur glattrühren, die Oberseite der Plätzchen damit bepinseln und trocknen lassen.

CUKROVÍ / KLEINGEBÄCK (KEKSE)

## Terasové sušenky (Mitzi P.)

**180 g mouky**

**1 kypřicí prášek**

**150 g másla**

**50 g mletých loupaných mandlí**

**60 g cukru**

**vanilkový cukr**

**rybízové želé**

**moučkový cukr**

Mouku smícháme s kypřicím práškem, přidáme cukr, vanilkový cukr, máslo, mandle a vejce a vypracujeme křehké těsto. Dáme na 20 minut do chladu. Těsto vyválíme na tenký plát a vypichujeme kolečka ve třech různých velikostech. V předehřáté troubě pečeme při 175 °C cca 10 minut do zlatohněda a necháme vychladnout. Rybízové želé zahřejeme, zamícháme a slepujeme jím dohromady vždy tři kolečka různých velikostí. Posypeme moučkovým cukrem.

## Terrassengebäck (Mitzi P.)

**180 g Mehl**

**1 Pk. Backpulver**

**150 g Butter**

**50 g geschälte gemahlene Mandeln**

**60 g Zucker**

**Vanillezucker**

**Johannisbeerengelee**

**Puderzucker**

Das Mehl mit Backpulver mischen, Zucker, Vanillezucker, Butter, Mandeln und Ei zugeben und zu einem Mürbteig verarbeiten. Für 20 Minuten kaltstellen. Den Teig dünn ausrollen, und Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Johannisbeerengelee erwärmen, glattrühren und damit jeweils drei Plätzchen verschiedener Größe zusammenkleben. Mit Puderzucker bestreuen.

VĚDĚLI JSTE, ŽE... v Jablonci se vařila káva již před více než 300 lety? Spisovatel Gustav Leutelt líčí, s jakou pýchou matka Jana Josefa Antonína Eleazara Kittela, legendárního doktora a ranhojiče z Krásné, chystala tehdy kávu svým hostům. Kávě Kittel připisoval zvláštní účinky. Jeho léčitelství um byl vskutku výjimečný, někteří lidé ho dokonce podezírali, že se spojil s ďáblem. To jeho dobré reputaci nikterak neublížilo.

Po druhé světové válce byla zrnková káva pro hladovějící Němce a Rakušany nedosažitelná. Ještě hůř na tom byli odsunutí sudetští Němci. Požitku se nechtěli zcela vzdát, proto si vařili kávu z opražených žaludů. A vida: dnes je „žaludovka“ znovu aktuální, vychvalovaná jako „obzvláště chutná a zdravá“. Návod naleznete na internetu.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS... man in Gablonz Kaffee schon vor mehr als 300 Jahren kochte? Der Schriftsteller Gustav Leutelt schildert, wie stolz die Mutter des legendären Doktors und Wundheilers aus Schumburg, Johann Josef Anton Eleazar Kittel, einst ihren Gästen Kaffee auftrug. Dem Kaffee schrieb Kittel besondere Wirkungen zu. Kittels Heilkunst war erstaunlich, mancher glaubte sogar, er hätte einen Pakt mit dem Teufel. Seinen guten Ruf schmälerte es nicht.

Nach dem Zweiten Weltkrieg war Bohnenkaffee für die hungernden Deutschen und Österreicher unerschwinglich, noch ärmer daran waren die Vertriebenen. Um auf den Genuss nicht ganz zu verzichten, kochten sie Kaffee aus gerösteten Eicheln. Und siehe da: der Eichelkaffee feiert heute ein Auferstehen, als „besonders schmackhaft und gesund“. Die Anleitung findet man im Internet.





CUKROVÍ / KLEINGEBÄCK (KEKSE)

### Albertky (Mitzi P.)

400 g mouky

100 g cukru

50 g másla

1 vejce

4 lžíce mléka nebo šlehačky

vanilkový cukr

prášek na pečení

Všechny přísady zpracujeme do drolivé masy. Nakonec přidáme tolik mléka, aby se těsto pojilo, nechalo se uhníst a rozválet. Vyválíme je do tloušťky nejméně 5 mm a vypichujeme sušenky. Pečeme do zlatova při 180 °C cca 8 minut. Nakonec je podle chuti ozdobíme cukrovou polevou a strouhaným kokosem, barevnými cukrovými perličkami, semínky (sezam, mák).



*Když už ne císařské, tak alespoň královské: První sušenky Albert vyráběla koncem 19. století firma Bahlsen. Pojmenovány prý byly na počest manžela anglické královny Viktorie, prince Alberta Sasko-Kobursko-Gothajského.*

### Albertle (Mitzi P.)

400 g Mehl

100 g Zucker

50 g Butter

1 Ei

4 EL Milch oder Sahne

Vanillezucker

Backpulver

Alle Zutaten miteinander zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Anschließend so viel Milch dazu geben, bis der Teig bindet, sich kneten und ausrollen lässt. Den Teig auf eine Stärke von mindestens 5 mm ausrollen und Kekse ausstechen. Die Kekse bei 180 °C ca. 8 Minuten goldgelb backen. Anschließend nach Lust und Laune mit Zuckerguss und Kokosflocken, bunten Streuseln, Körnern (Sesam, Mohn) verzieren.



*Wenn schon nicht kaiserlich so immerhin königlich: Die Albertkekse wurden von der Firma Bahlsen erstmals Ende des 19. Jahrhunderts hergestellt. Der Überlieferung nach wurden die Kekse nach Albert von Sachsen-Coburg und Gotha benannt, dem Prinzgemahl der englischen Königin Viktoria.*

CUKROVÍ / KLEINGEBÄCK (KEKSE)





CUKROVÍ / KLEINGEBÄCK (KEKSE)

### Plněné čtverečky

**640 g mouky**  
**210 g cukru**  
**3 žloutky**  
**špetka soli**  
**250 ml kysané smetany**  
**náplň dle libosti**

Těsto vypracujeme smícháním všech ingrediencí, vyválíme na tloušťku prstu, rádlím rozkrojíme na čtverce. Doprostřed každého dáme náplň (marmeládu, čokoládu apod.), okraje potřeme vejcem a pevně stlačíme. Na sádle vypěčíme do zlatova a nakonec posypeme cukrem.

**VĚDĚLI JSTE, ŽE...** k předvánočním radostem patřilo i pečení vánočního cukroví? Matky s dcerami společně vyráběly dokonalá mistrovská díla, čím více bylo druhů a čím více zdobené, tím více se oceňovalo umění hospodyňky. Peklo se většinou v noci, z dosahu „všetečných prstů“ mužské části rodiny. Reprezentativní výběr vánočního cukroví se pak balil do hezkých papírových krabiček a byl oblíbeným dárčkem při obligátních návštěvách mezi vánočními svátky.

### Gefüllte Vierecke

**640 g Mehl**  
**210 g Zucker**  
**3 Dotter**  
**Prise Salz**  
**250 ml Saure Sahne**  
**Fülle nach Belieben**

Teig aus Mehl, Zucker, Dotter, Salz, saurer Sahne gut verarbeiten, fingerdick auswalken, mit Teigrädchen in viereckige Stücke schneiden. In die Mitte jedes Vierecks eine Fülle legen (Konfitüre, Schokolade usw.), die Ränder mit Ei bestreichen und fest zusammendrücken. Im Schmalz goldgelb backen und anschließend mit Zucker bestreuen.

**WUSSTEN SIE SCHON, DASS...** zu den weihnachtlichen Vorfreuden auch das Backen der Weihnachtskekse gehörte? Mütter und Töchter fertigten wahre Kunstwerke, je mehr Sorten und je aufwändiger verziert, desto höher geschätzt wurde das Können der Hausfrau. Gebacken wurde meist nachts, um die „lästigen Finger“ der männlichen Familienmitglieder fern zu halten. Eine schöne Auswahl wurde jeweils in hübsche kleine Papierschachtel verpackt und war ein beliebtes Mitbringsel bei den obligaten Feiertagsbesuchen.