

OLIVER PÖTZSCH

Das Kochbuch der Henkerstochter

DIE REZEPTE DER FAMILIE KUISL

© 2023 des Titels „Das Kochbuch der Henkerstochter“ von Oliver Pötzsch (ISBN 978-3-7232-1764-3) by riva Verlag
München/Verlagsgruppe GfH, München. Weitere Informationen unter: www.rv-a.de

riva

Keinen gottgesegneten Appetit und Hals- und Beinbruch!

Lust auf eine echte Henkersmahlzeit? Keine Angst, es schlägt nicht Ihr letztes Stündchen! Wobei meine Familie da eventuell ein Wörtchen mitzureden hätte. Vom 16. bis zum 19. Jahrhundert waren meine Vorfahren, die Kuisls, als Scharfrichter in Bayern tätig, und vermutlich haben sie in dieser Zeit sehr viele unterschiedliche Henkersmahlzeiten erlebt ...

Ich möchte Ihnen in diesem Kochbuch nicht Ihre letzte Mahlzeit auftischen, sondern stattdessen eine ganz besondere Küche präsentieren: die Küche meiner Ahnen! Darunter finden sich Rezepte für Gerichte, die Sie vielleicht schon aus meinen Romanen rund um den Scharfrichter Jakob Kuisl kennen. Darüber hinaus erfahren Sie jede Menge über weitere wohlschmeckende Gerichte aus dem Mittelalter und der Frühen Neuzeit. Einige der Rezepte habe ich zudem aus alten Kochbüchern meiner Familie oder sie wurden mündlich weitergegeben. Von meiner Urgroßmutter Ani Kuisl stammt eine handgeschriebene Rezeptsammlung, die ich für dieses Kochbuch eingesehen habe. Vieles kommt jedoch aus meiner eigenen Küche, vielfach erprobt, häufig gekocht und von meiner Familie heiß geliebt!

Die Kuisls haben immer gern gekocht, und das ist bis heute so. Ich selbst bin leidenschaftlicher Hobbykoch, sehr zur Freude meiner nicht kochenden Ehefrau und meiner Kinder. Schon als kleiner Bub habe ich meinen Eltern bei größeren Feiern in der Küche geholfen, ich habe Zwiebeln mit der Taucherbrille geschnitten, Raviolis mit Lauchfäden verknotet und Mayonnaise mit dem Schneebesen geschlagen, bis mir fast die Hand abfiel. Mein erstes selbst gekochtes Gericht war übrigens Röstbrot mit Majoran, Salz und zerlassener Butter. Das liebe ich heute noch!

Die einstige Henkersmahlzeit bestand beileibe nicht nur aus Wasser und trockenem Brot. Ich habe in einer Chronik die Menüfolge einer Augsburger Henkersmahlzeit aus dem 18. Jahrhundert gefunden. Sie zog sich über drei Tage hin. Das ganze Menü aufzuzählen, würde hier den Rahmen sprengen – und ich will Ihnen auch nicht unnötig den Mund wässrig machen. Lassen Sie mich nur so viel sagen, dass es Kaffee mit Schmalzbrezen, Butterpastete mit Kalbfleisch, gebackenen Fisch, gebratene Hühner und Kapaune gab. Vor

der Hinrichtung reichte der Wirt dann noch mal einen ganzen Liter Wein extra, und zwar nicht den schlechtesten!

Warum es das Ritual der Henkersmahlzeit gibt, ist bis heute nicht ganz geklärt. Vermutlich wollte man in den alten Zeiten den zum Tode Verurteilten gnädig stimmen, damit er nicht als hungriger Rachegeist von den Toten zurückkehrte. Außerdem ging es wohl darum, die armen Galgenvögel ordentlich abzufüllen, damit sie stillhielten. Seien Sie beruhigt, das habe ich mit Ihnen nicht vor ...

Ich möchte Sie stattdessen mit diesem Kochbuch entführen in die Welt meiner Ahnen, in den Kosmos meiner Henkerstochter-Romane, und ja, auch in meine eigene Küche – und Ihnen zugleich zeigen, wie überaus wohlschmeckend die Gerichte der damaligen Zeit sein konnten. Henkersmahlzeiten, also das, was der Scharfrichter Kuisl, seine Tochter Magdalena oder ihr kaffe süchtiger Mann Simon jeden Tag aßen, konnten nämlich echte Festessen sein, und das mit den einfachsten Mitteln. Gelegentlich stoßen Sie in meinen Rezepten auf Zutaten, die es damals noch nicht gab. Wenn Sie es ganz authentisch haben wollen, können Sie diese einfach weglassen. Alle Rezepte funktionieren auch ohne das moderne Beiwerk, wobei ich finde, man muss nicht päpstlicher sein als der Papst. Immerhin soll Kochen (und vor allem Essen!) ja Spaß machen.

Nun wünsche ich Ihnen, meine hochgeschätzten Leserinnen und Leser, Henkersknechte und Henkerstochter, einen guten Appetit – und vor allem eine ruhige Hand beim Schneiden der Zwiebeln, beim Sieden, Rösten, Hacken und beim Köpfen der Lauchstängel!

Ihr leidenschaftlicher Hobbykoch und Henkersnachfahre

Oliver Pöttsch

Bei den einfachen Leuten

»Erst jetzt sah Magdalena draußen im Gang, wo sich die Kochstelle befand, eine Frau, die in einem Topf rührte. Sie war breit gebaut, alles an ihr wirkte ein wenig zu schwer und zu mächtig, beinahe überlebensgroß. [...] Die dicke Frau drückte dem kleinen Paul, der abwartend neben ihr stand, den Kochlöffel in die Hand und hob in gespielter Strenge den Finger.

›Rühr schön weiter!‹, befahl sie. ›Sonst brennt uns der Brei an, und die Schweine freuen sich über ein zweites Frühstück.‹«

(Aus: *Die Henkerstochter und der Teufel von Bamberg*)

Machen wir uns nichts vor: Das Essen, das die Kuisls und andere einfache Leute täglich auf den Tisch bekamen, war – zumindest auf den ersten Blick – ziemlich eintönig. Man aß, was das Feld und der eigene Garten hergaben. Und das waren Brot, Suppen, Bohnen und Kraut, Mehlspeisen und vor allem sehr, sehr viele unterschiedliche Breie – das sogenannte Mus. Das lag auch daran, dass den Leuten damals schon sehr früh die Zähne ausfielen, hartes Brot ließ sich so nicht mehr kauen. Die sämige Brotsuppe, wie sie heute noch in einigen ländlichen Gegenden gereicht wird, ist ein Überbleibsel dieser Zeiten. Ebenso nahrhaft war übrigens der Alkohol. Oft fing der Tag mit einer leckeren Biersuppe oder verdünntem Wein an, auch für die Kinder.

Frisches Fleisch gab es nur zu den Schlachtzeiten im Herbst, dazwischen höchstens Geflügel. Die jährliche Schlachtung des Hausschweins war jedes Mal ein großes Fest, dann gab es Blutsuppe, Schmalz und Gesottenes, man aß, bis man förmlich platzte. Der Rest wurde verwurstet und geräuchert in den Kamin gehängt, wo man sich den Rest des Jahres über bediente.

Anna-Maria Kuisl, die Frau des Schongauer Henkers, wird in ihrem Garten wohl schon vieles vorgefunden haben, was sie für ihre Küche brauchte: Zwiebeln, Bohnen, Karotten, Erbsen und Pastinaken ... Gebacken wurde auf den Bauernhöfen nur einmal die Woche, dann jedoch gleich mehrere Laibe. Der Brotofen lag wegen der Feuergefahr meist außerhalb des Hauses.

Da frisches Gemüse nur zur Erntezeit vorhanden war, war das eingemachte Kraut umso wichtiger. Nicht umsonst findet es sich in vielen Rezepten der damaligen Zeit, es stellte meist die einzige Vitaminzufuhr dar. Gewürzt wurde mit den heimischen Kräutern, mit Kümmel, Dill und Petersilie. Es brauchte schon eine gute Köchin und vor allem viel Zeit, um aus den einfachen Zutaten schmackhafte, abwechslungsreiche Gerichte zu zaubern! Meine Vorfahren haben das sicher gekonnt, wie Sie an den folgenden Rezepten sehen können.

Übrigens: Da Scharfrichter pro Hinrichtung bezahlt wurden, wird es wohl bei den Kuisls kurz nach dem Gang zum Schafott besonders hoch hergegangen sein – eine ganz besondere Art der Henkersmahlzeit ...

Hafergrützmus für brave Scharfrichter-Enkel

Nicht nur Kuisls Enkel Peter und Paul werden diese Mahlzeit wohl geliebt haben! Heutzutage hat die Hafergrütze als Powerfood-Porridge ihren Siegeszug in deutschen Küchen angetreten. Dabei war der Haferbrei früher ein klassisches Arme-Leute-Essen. Wenn die Bauern ihr Getreide zur Mühle brachten, blieb sogenanntes grobes Breimehl übrig, das weniger zum Backen taugte. Für die meisten Menschen fing jeder Tag mit einem sogenannten Mus an. Das konnte aus unterschiedlichen Getreidearten bestehen.

Meinen Kindern habe ich jahrelang eine Portion Hafergrützmus (oder eben Porridge) zum Frühstück gekocht, es hält lange vor, ist günstig, süß und trotzdem sehr gesund! Das Original wird übrigens mit Wasser zubereitet, aber ich finde es mit Milch viel leckerer. Hier also mein eigenes Rezept, das sich sicher nicht sehr von dem meiner Vorfahren unterscheidet ...



FÜR 2 HENKERSENKEL

1EL Butter

8–9 gehäufte EL
Haferflocken

2 Prisen gemahlener
Kardamom

1 große Tasse Milch

2 Prisen Salz

1 Schuss Sahne

Honig nach Belieben

evtl. gemahlener Zimt

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Haferflocken und Kardamom hinzugeben und leicht anrösten, bis die Mischung zu duften beginnt.
2. Milch zugießen und Mischung unter Rühren so lange kochen, bis ein sämiger Brei entsteht.
3. Salz und Sahne einrühren, ggf. etwas Milch nachgießen, wenn die Masse zu dick wird.
4. Mus mit Honig süßen, in Schüsseln anrichten und evtl. mit Zimt bestreuen.

TIPP: Dazu passen Joghurt, frische Früchte oder Apfelmus. Wer will, kann klein gehackte Äpfel oder Birnen mit den Haferflocken anrösten oder während des Kochens eine halbe zerdrückte Banane zugeben. Gut schmecken auch Walnüsse oder Beeren, die man am Ende auf das Porridge streut. So entsteht jeden Tag ein neues leckeres Gericht.



© 2023 der Thies- & Korbich-Verlag, von Oliver Bruch (ISBN 978-3-723-1764-3) im Verlag
Mundane-Verlagsgruppe GmbH, München. Weitere Informationen unter: www.mv-vg.de

Onkel Barths Zwiebelsuppe

Zwiebeln waren das Gemüse der armen Leute, sie wuchsen in jedem Garten und dienten roh gegessen als wichtige Vitaminquelle. Die Wunderknolle enthält schließlich viel Vitamin C, aber auch Kalium, Phosphor und Selen, das als Anti-Aging-Mittel gilt. Außerdem sollen Zwiebeln antiviral und antibakteriell wirken. Der echte Jakob Kuisl ist mit 83 Jahren für damalige Verhältnisse sehr alt geworden. Vielleicht weil er viele Zwiebeln aß? Namenspatron für folgendes Rezept ist Kuisls Bruder Bartholomäus, der Bamberger Scharfrichter in meinen Romanen.



FÜR 4 SUPPENKASPER

4-5 mittelgroße Zwiebeln
(etwa 500g)

2EL Butter

1 gehäufter EL Mehl

150ml trockener Weißwein

je 1 gestrichener TL
Kümmel und
getrockneter Thymian

800ml Gemüsebrühe (siehe
Seite 16 oder aus Pulver
bzw. Brühwürfeln)

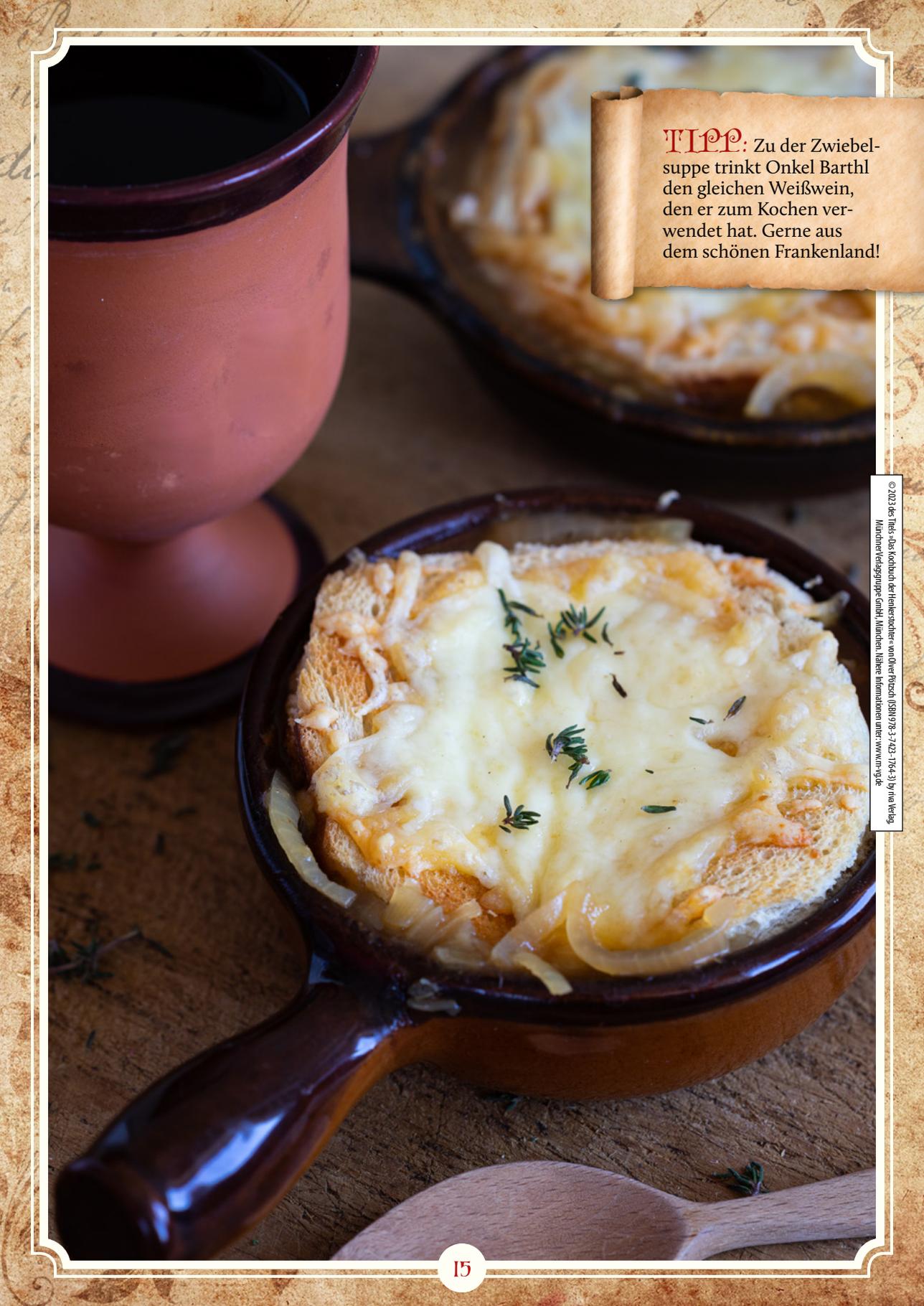
Salz, Pfeffer

4 Scheiben altes Weißbrot

1 Knoblauchzehe

100g kräftiger Käse
(z.B. Gruyère oder
alter Gouda)

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin leicht glasig dünsten. Das Mehl darüberstreuen und kurz anbräunen. Achtung, nicht anbrennen lassen!
2. Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Kümmel und Thymian hinzugeben.
3. Die Brühe angießen und Suppe ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
5. Das Brot toasten oder im Ofen rösten. Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Den Käse reiben.
6. Suppe auf 4 feuerfeste Schüsseln verteilen, jeweils 1 Scheibe Brot darauflegen und mit Käse bestreuen. Wenn die Scheibe nicht in die Schüssel passt, entsprechend zuschneiden. Suppe im Ofen so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.



TIP: Zu der Zwiebel-
suppe trinkt Onkel Barthl
den gleichen Weißwein,
den er zum Kochen ver-
wendet hat. Gerne aus
dem schönen Frankenland!

Anna-Marias Gemüsebrühe

Die wichtigste Nahrungsquelle der armen Leute war sicher neben dem Feld mit seinem Korn der sogenannte Krautgarten, der vor jeder noch so kleinen Hütte angelegt war. Hier gedieh unterschiedliches Gemüse wie Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Karotten, Kohl oder Sellerie.

Auch Jakob Kuisls Frau Anna-Maria besitzt in meinen Romanen so einen Garten, in den ersten Büchern der Reihe taucht er immer wieder auf. Die Henkersgattin zaubert aus ihrem Wurzelgemüse eine Brühe, die an kalten Tagen die nötige innere Wärme schafft. Mein Rezept stammt von meinem Vater, der dafür Olivenöl nimmt. Sie können stattdessen auch Butterschmalz verwenden, dann ist es authentischer!



FÜR 1 TOPF GEMÜSEBRÜHE

1 große Zwiebel
4 mittelgroße Karotten
2 Knoblauchzehen
1 Knollensellerie
1 Stange Lauch
1 Bund Petersilie
50ml Olivenöl (oder
2EL Butterschmalz)
1 Glas trockener Weißwein
ca. 1½l heißes Wasser
je 1TL Kümmel und
getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer aus der
Mühle nach Belieben
1 Lorbeerblatt
geriebener Parmesan
nach Belieben

1. Die Zwiebel mit Schale halbieren. Das restliche Gemüse putzen, waschen oder schälen und klein würfeln. Petersilie waschen und hacken.
2. Öl in einem großen Topf heiß werden lassen, die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten hineinlegen und gut anbraten (die Röstaromen sind für den Geschmack der Brühe wichtig).
3. Jetzt das restliche Gemüse zugeben und kurz anbraten, dabei die Zwiebelhälften nicht wenden.
4. Mit dem Weißwein ablöschen, das heiße Wasser, Kümmel, Thymian, 1TL Salz, Pfeffer, Petersilie und das Lorbeerblatt hinzugeben und Brühe zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren und Suppe etwa 1 Stunde ganz leicht köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Mit einem Löffel immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
5. Topf vom Herd nehmen, Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geschlossenem Deckel mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Zwiebelhälften und das Lorbeerblatt herausnehmen.
6. Suppe mit dem Gemüse als Minestrone servieren oder durch ein Sieb abseihen, um eine klare Brühe zu erhalten. Die Minestrone mit reichlich Parmesan bestreuen.

TIPP: Die abgeseigte klare Brühe dient als Zutat für viele Rezepte in diesem Kochbuch. Bereiten Sie also ruhig mehr davon zu und frieren Sie sie ein! In gut verschlossenen Gläsern hält sie sich auch ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

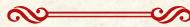


© 2023 der Thies-Jübe-Kochbuch-Verlagsredaktion, vomUlmerPöschel (ISBN 978-3-7-023-1764-3) by Ina Verlag
Mundarten-Verlagsgruppe GmbH, München, Allrechte vorbehalten unter: www.ina-verlag.de

Geschupfte Nudeln mit gekümmeltem Kraut und Speck

Dieses Gericht ist das Lieblingsessen von Jakob Kuisls Enkel Paul, der im achten Band der Reihe ja eine Lehre bei seinem Großvater beginnt. Es ist äußerst nahrhaft, danach lässt sich hervorragend der Folterkeller aufräumen und der blutige Schinderkarren schrubben. Auch meine Tochter Lily liebt die Nudeln! Als Vegetarierin lässt sie jedoch den Speck weg.

Nudeln und Kraut standen damals fast täglich auf dem Speiseplan, das Geräucherte wird es allerhöchstens am Sonntag gegeben haben. Die Nudeln machte man natürlich selbst. Man rollte den Teig auf einem eingemehlten Brett aus und »schupfte« mit dem Messer kleine Teigwürmchen ins kochende Wasser. Meine geschupften Nudeln sind eigentlich Spätzle, weil ich auch Eier verwende. Ich nehme für die Zubereitung zudem eine sogenannte Spätzlepresse, das ist einfacher. Außerdem sieht das Ding passenderweise fast aus wie ein Folterinstrument. Es gibt sie recht günstig in fast jedem Supermarkt zu kaufen.



FÜR 4 HUNGRIGE HENKER

3 Eier

Salz

50ml warmes Wasser

250g Weizenmehl

1EL Butterschmalz
(oder Butter)

150g geräucherter Speck

1 mittelgroße Dose
Sauerkraut (ca. 600g)

Pfeffer und Kümmel
nach Belieben (Ich bin
Kümmel-Fanatiker!
Ist auch gut für die
Verdauung.)

1. Die Eier, 1 gestrichenen TL Salz und das warme Wasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 1EL Salz zum Kochen bringen.
3. Währenddessen nach und nach das Mehl zur Eiermasse geben und mit einem hölzernen Kochlöffel einrühren, bis ein fester, aber noch fließfähiger Teig entsteht.
4. Teig portionsweise in die Spätzlepresse füllen, in das kochende Salzwasser drücken und ca. 5 Minuten kochen, bis die Spätzle nach oben steigen. Dann Spätzle mit einem Schaumlöffel herausheben, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
5. Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und darin anbraten.
6. Die Spätzle hinzugeben und kurz mitbraten.
7. Sauerkraut, Pfeffer und Kümmel unterheben, alles 10 Minuten bei geringer Hitze dünsten und zum Schluss mit Salz abschmecken.

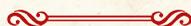


© 2023 des Titus-Uwe-Kochbuch der Hieser-Kocher, von Ulrike Frosch (ISBN 978-3-7223-1764-3) by imo Verlag
München-Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.imo-verlag.de

TIPP: Mit dem Spätzle-Grundrezept können Sie natürlich auch Käsespätzle machen. Dazu halbe Zwiebelringe in einer großen Pfanne mit viel Butter anbräunen, bis sie leicht süßlich schmecken. Spätzle und geriebenen Käse (z.B. Gouda oder Gruyère) hinzugeben, vermischen, in eine gefettete Auflaufform füllen und im Ofen überbacken.

Henkers Leibspeise: Eintopf mit Hammelfleisch und Rüben

Henker wurden nach Leistung bezahlt, gelegentlich auch in Naturalien. Im ersten Teil der Henkerstochter-Saga erzähle ich, wie Jakobs Vater nach einer Hinrichtung mit einem besonders großen Stück Hammelfleisch heimkommt. Auch in einigen Gasthäusern der Saga wird das folgende Gericht gelegentlich serviert. Simon beispielsweise löffelt den Eintopf im Schongauer »Semer-Wirt«. Hammelfleisch war zäh, man musste es deshalb lange kochen – daher der Eintopf, der oft den ganzen Tag lang über dem Feuer blubberte. Für mein Rezept verwende ich zarteres Lammfleisch, das geht schneller und schmeckt besser. Der Eintopf schmeckt übrigens am besten aufgewärmt am nächsten Tag!



FÜR 4 HUNGRIGE HENKER

750g Lammfleisch

300g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

5 Karotten

2EL Butterschmalz

3EL Mehl

2EL Tomatenmark

375ml trockener Rotwein
(etwa ½ Flasche)

je 1TL Salz, Kümmel,
Wacholderbeeren,
getrockneter Rosmarin,
Fenchelsamen
und Pfeffer

1 Lorbeerblatt

250ml heißes Wasser

1. Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Karotten putzen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Butterschmalz in einem Schmortopf zerlassen und das Fleisch darin rundum braun braten.
3. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz anbraten.
4. Mehl und Tomatenmark untermischen und unter Rühren leicht anbräunen (nicht anbrennen lassen!).
5. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
6. Gewürze in einem Mörser möglichst fein zerdrücken, mit den Karottenscheiben und dem Lorbeerblatt hinzugeben und das heiße Wasser angießen.
7. Eintopf mindestens 1½ Stunden köcheln lassen, besser länger, dabei immer wieder Rotwein und ggf. auch Wasser zugießen und einkochen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
8. Noch mal mit Salz abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Der Eintopf ist fertig, wenn sich die Zwiebeln nahezu aufgelöst haben und das Fleisch butterweich ist.

A top-down view of a rustic meal. In the center is a light blue speckled ceramic bowl filled with a rich, brown beef stew. The stew contains chunks of tender beef, sliced carrots, and onions. A silver spoon is partially submerged in the stew. Surrounding the bowl are several slices of dark, crusty bread. In the background, a dark metal pot sits on a dark wooden surface. A parchment scroll is placed over the top right of the image, containing text.

TIP: Sie können den Schmortopf auch für 1 ½ Stunden zugedeckt bei 180°C Umluft in den Ofen stellen, dann sparen Sie sich das Umrühren.

Zum Eintopf passen Rotwein und frisches Brot, dessen Rezept Sie auch in diesem Kochbuch finden (siehe Seite 34).

Süßer Mehlmusauflauf aus dem Schwabenländle

Mus oder Suppen aus Mehl waren früher die tägliche Speise der einfachen, ungebildeten Leute. Nicht umsonst sagt man von einer eher unbedarften Person in Bayern noch heute, sie sei »auf der Brennsuppe dahergeschwommen«. Dass Mehlmus auch sehr lecker schmecken kann, zeigt folgendes Rezept. Ich habe es in einem Kochbuch über oberschwäbische Gerichte im Barock gefunden und war davon sehr angetan. Zugegeben, »Mehlmus« klingt erst mal ein wenig gewöhnungsbedürftig und nicht sehr schmackhaft, aber meine Testesser waren begeistert. Mit Kompott eine Klasse Nachspeise! Auch die Kuisl-Kinder haben dieses Gericht bestimmt öfter genossen.



FÜR 5 BAROCKE NASCHKATZEN

1l Milch
1 Vanilleschote
abgeriebene Schale
von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz
300g Weizenmehl
5 Eier
60g weiche Butter plus
mehr für die Form
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

1. 500ml Milch in einen großen Topf gießen. Die Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Zitronenschale und Salz zur Milch geben und Milch zum Kochen bringen. (Nun gut, Zitrone und Vanille haben die Kuisls sicher nicht gehabt, aber es schmeckt einfach besser!)
2. Die restliche Milch in eine Schüssel füllen, das Mehl einstreuen und mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren. Mischung in die kochende Milch gießen. Alles 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis eine dickliche Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen und Mus lauwarm werden lassen (keine Angst, das sieht seltsam aus und schmeckt auch noch nicht, aber warten Sie ab ...).
3. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
4. Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen und jeweils in eine Schüssel geben.
5. Butter, Zucker und Vanillezucker zum Eigelb hinzufügen, mit dem Schneebesen schaumig rühren und dann mit dem nicht mehr heißen Mehlbrei vermischen.
6. Das Eiweiß mit dem Handmixer sehr steif schlagen und unterheben.
7. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und 45 Minuten im Ofen backen.