

## 2014 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

# Kulinarischer Steckbrief

Haslacher Holderkuchen


Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-, Verarbeitungsverfahren

- 1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.**

Der Holderkuchen gehört wie ein Zwiebel-, Kraut- oder auch Kartoffelkuchen zu den herzhaften Hefekuchen.

Auf einen Hefeteig (500g Mehl, Hefe/Trockenhefe, Salz, 400 -500 ml Wasser, 3 EL Rapsöl - die Menge reicht für 2 runde Bleche Ø 33 cm) ein "Brühle" (pro Bleck aus 1 Becher Sauerrahm, etwas Süßrahm und 1 Ei verquirlt, gewürzt mit etwas Salz) darauf nicht zu dick verteilen. Getrocknete Holunderblüten sparsam darüber streuen (ca 1 - 1,5 EL) und im Backofen bei 225 rund 15 bis 20 Minuten ausbacken,

Zu den getrockneten Holunderblüten: Die Blüten werden gesammelt, wenn die Blüten geöffnet und noch nicht verblüht sind - auf Laus freie Bestände achten. Die Blütenrispen werden 2- 3 Tage in einer Keramischüssel, abgedeckt mit einem Tuch, aufbewahrt. Danach lassen sich die Blütenblätter leicht von den Stengeln streifen.

Anschließend die Blütenblätter auf einem mit einem Tuchausgelegten Backblech verteilen und trocknen. In einem luftdicht verschlossenen Glas an kühlen und dunkle 

- 2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?**

Der Haslacher Holderkuchen gehört zu den Backhauskuchen, die vor dem Brot und den süßen Kuchen als erste in den Holzbackofen kommen, wenn die Hitze noch am größten ist. Die ältere Geschichte des Holderkuchens ließ sich leider nicht ermitteln. Das Traditionsgebäck, das es in weitem Umkreis nur in Haslach gibt, wird in der jüngeren Zeit bei den Hocketsen rund um das Backhaus gebacken. Die Menge ist stets begrenzt, weil es dazu eben der getrockneten Holderblüten bedarf, die von einem freundlichen Menschen gesammelt und vorbereitet werden müssen. Ansonsten passt der Holderkuchen wie auch ein Zwiebelkuchen gut zu Most und neuem Wein.

- 3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?**

Der Holderkuchen gehört wie ein Zwiebel-, Kraut- oder auch Kartoffelkuchen zu den herzhaften Hefekuchen.

Auf einen Hefeteig (500g Mehl, Hefe/Trockenhefe, Salz, 400 -500 ml Wasser, 3 EL Rapsöl - die Menge reicht für 2 runde Bleche Ø 33 cm) ein "Brühle" (pro Bleck aus 1 Becher Sauerrahm, etwas Süßrahm und 1 Ei verquirlt, gewürzt mit etwas Salz) darauf nicht zu dick verteilen. Getrocknete Holunderblüten sparsam darüber streuen (ca 1 - 1,5 EL) und im Backofen bei 225 rund 15 bis 20 Minuten ausbacken,

Zu den getrockneten Holunderblüten: Die Blüten werden gesammelt, wenn die Blüten geöffnet und noch nicht verblüht sind - auf Laus freie Bestände achten. Die Blütenrispen werden 2- 3 Tage in einer Keramikschüssel, abgedeckt mit einem Tuch, aufbewahrt. Danach lassen sich die Blütenblätter leicht von den Stengeln streifen. Anschließend die Blütenblätter auf einem mit einem Tuchausgelegten Backblech verteilen und trocknen. In einem luftdicht verschlossenen Glas an kühlem und dunklen Ort aufbewahren.

Weil es ein einzigartiges Gebäck ist symbolisiert der Holderkuchen mit seiner herben Note ein Stück Haslacher Heimat.

**Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):**

1. Foto Holderkuchen, Bild: Jung
- 2.

**Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:**

Vor- und Familienname	Hansjörg Jung
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

\*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

**Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014**

**Einreichung des Kulinarische Steckbriefs** beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter [kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de](mailto:kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de) oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - **Kulinarische Spurensuche** - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart



