

Aus Omas Kochbuch



Judith Menacher aus Efringen-Kirchen, 53, hat uns dieses Rezept ihrer Mutter geschickt.

Süësi Platte aus dem Markgräfler Rebland

Wenn es nach diesem Kuchen duftete, standen Judith Menachers Kindheitssehnsüchte kurz vor der Erfüllung. Naschen durfte sie daran nicht – aber Weihnachten war schon ganz nah.

REDAKTION: HEIDI KNOBLICH FOTO: EISENHUT & MAYER

Aromen für die kalte Jahreszeit

Eine herbe, tiefe Süße lag in der Luft, wenn Judith Menachers Mutter Erna in Welmlingen bei Efringen-Kirchen ihre „Süësi Platte“ auf den Tisch zauberte. Den hohen, ungeteilten Biskuitboden, gebacken mit zehn Eiern, hatte sie kurz vor dem Servieren mit einer warmen, gezuckerten und gewürzten Tränksoße aus goldenem Markgräfler Weißwein beträufelt. Dafür erhitzte sie den Wein gerade so stark, dass er nicht aufkochte. Dann ließ sie Löffel für Löffel langsam über den Biskuit laufen, bis der edle Tropfen voll und ganz im weichen Teig versunken war. Ein unvergessliches Ritual, erinnert sich Judith Menacher. Mehr noch: Dieser unvergleichliche Duft kündigte große Ereignisse an, runde Geburtstage oder die lange ersehnten Weihnachtsfeiertage.

Tanten & Onkeln mit roten Backen

Für Judith Menacher blieb die Süësi Platte als Kind freilich tabu. „Dieser Kuchen ist nur was für die Großen“, sagt die Markgräflerin. Die Krönung des Kuchens – neben einer Handvoll miterwärm-

ter Rosinen – ist nämlich noch ein großzügiger Schlag üppiger Weinschaumsoße, für die Judiths Mutter eine zweite Flasche Wein entkorkte und auch ganz leerte. Die Großen folgten der Einladung denn auch stets reichlich, die Markgräfler Verwandtschaft, die Onkeln und Tanten, um sich an den Festtagen zur Kaffeezeit um den Stubentisch zu versammeln und sehnsüchtig auf diese traditionelle Süßigkeit zu warten. Die machte die Wangen rot und ließ sie alle über ihren Erzählungen die aufkommende Dämmerung und die klirrende Kälte vor dem Fenster vergessen.

Uriges Rezept

Mutter Erna holte früher immer eine Tortenplatte aus ihrem Geschirrschrank. Tochter Judith krenzt die Spezialität auf einer handgetöpften Platte. „Dieser Kuchen ist so urig, dass ich ihn rustikal präsentiere“, sagt sie. „Das Wichtigste ist, dass die Platte einen Rand hat, um überschüssigen Wein am Auslaufen zu hindern“ – jenen Markgräfler Weißwein, Gutedel meistens, dem diese alte Kreation ihre tiefe Seele verdankt. 🍷

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM MIT CA. 28 CM DURCHMESSER
Zeitaufwand: ca. 2½ Stunden plus Abkühlzeit

Butter zum Einfetten der Form
Backtrennpapier

Für den Biskuitteig:
10 getrennte Eier, Salz, 200 g Zucker
2 EL lauwarmes Wasser, 300 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Für die Soße zum Tränken:
¾ l Weißwein (Gutedel oder Müller-Thurgau), 3 EL Zucker
1 Stange Zimt, 2 EL Rosinen

Für die Weinschaumsoße:
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
250 g Zucker, 10 Eier
¾ l Weißwein (Gutedel oder Müller-Thurgau)
Saft von 2 Zitronen
1 mäßig gehäufter EL Maisstärke

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf ca. 175 °C vorheizen. Die Springform leicht einfetten und mit Backtrennpapier auslegen.
2. Für das Biskuit Eiweiß in einer fettfreien Schüssel zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Dabei 1 Prise Salz und ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen.
3. Das Eigelb verrühren und mit dem lauwarmen Wasser schaumig rühren. Den restlichen Zucker zugeben und so lange rühren, bis eine helle cremige Masse entsteht. Den Eischnee auf diese Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
4. Den Teig sofort in die Form füllen, mit dem Teigschaber glatt streichen und im Ofen auf der mittleren Schiebeleiste ca. 35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.
5. Den Kuchen nach etwa 10 Minuten vorsichtig aus der Form lösen und über Kopf auf ein Kuchengitter legen. Backtrennpapier entfernen und am besten über Nacht abkühlen lassen.
6. Für die Tränksoße Wein, Zucker, Zimt und Rosinen stark erhitzen (nicht kochen!) und noch warm nach und nach über das Biskuit träufeln.
7. Für die Weinschaumsoße die Zitronenschale auf den Zucker abreiben. Alle Zutaten miteinander vermischen und die Masse bis zum Kochen und danach bis zum Erkalten schlagen. Als Beilage zum Kuchen servieren.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servusmagazin.de