

Kulinarische Raritäten: Freiburger Mehlorst-Kuchen



Kulinarische Raritäten: Freiburger Mehlorst-Kuchen

Baden-Württemberg birgt neben Maultaschen, Spätzle, Schupfnudeln un Co.unzählig viele kulinarische Spezialitätäen. Manche sind bekannt, manche regionaltypisch und mehr in ihrer Region bekannt und manche sind fast vergessene Spezialitäten. Fast, den hin und wieder lässt sich so ein verborgener Schatz wieder finden und aufpolieren.

Einen kulinarischen Kuchenschatz habe ich in der Region Südlicher Oberrhein gefunden: den Freiburger Mehlorst-Kuchen. Dabei handelt es sich um einen einfachen, ungesüßten Mürbteigboden, der lediglich mit buttrigen Streuseln belegt und gebacken wird. Nach dem Backen wird dieser mit Sirup beträufelt. Klingt ungewöhnlich, oder?

Ich habe das Rezept ausprobiert und leicht abgewandelt. Um den keksähnlichen Charakter etwas Unerwartetes zu verleihen, habe ich statt Himbeer- oder Johannisbeersirup, einen sauer-süßen Sirup aus Wein, Zitronensaft- und Abrieb hergestellt.

Die krümeligen Knusperschnitten passen gut zu Tee, oder einem Gläschen Buttermilch. Oder vielleicht Glühwein? Na ja, vielleicht ist es dazu noch etwas zu früh.

Hier die heutige Rezeptur für den **Freiburger Mehlorost-Kuchen**:

Zutaten

- 175 g Mehl
- 75 g Butter
- 4-5 EL Wasser
- 1/4 TL Salz

Für die Streusel:

- 100 g Butter
- 125 g Mehl
- 75 g Zucker

Für den Weißwein-Zitronensirup:

- 150 ml Weißwein
- Saft- und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 50 g Zucker

Alternativ: 75 ml Himbeer- oder Johannisbeersirup

Zubereitung

Aus 175 g Mehl, 75 g Butter und ¼ TL Salz einen krümeligen Teig mischen und nach und nach Wasser zugeben, bis sich eine Teigkugel formen lässt. Den Teig 30 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit aus den Streuselzutaten die Streusel zubereiten.

Die Zutaten für den Sirup in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Danach den Topf beiseitestellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche auswalgen und eine gefettete Kuchenform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Dann die Streusel darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (180°C, Ober- und Unterhitze) 35 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Sirup über den Kuchen träufeln.