

## **Rotkäppchens Gugelhupf**

Aus dem Kochbuch: «Wilde Küche» von Susanne Fischer-Rizzi

### **Zutaten für 1 grosse Gugelhupf Form:**

- 6 Eier
- 150g Zucker
- 200g Quark
- 4EL Rosinen
- Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 250g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 140g Butter
- 1 Prise Salz

### **Und so wird's gemacht:**

Die Eier trennen, in einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker zu einer luftigen Crème rühren. Quark, Rosinen und Zitronenschale darunter rühren. Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Die Butter in der Nähe des Feuers in einem Gefäss schmelzen lassen und unter der Teig mischen. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und darunterheben. Den Teig nicht ganz bis zum oberen Rand in eine ausgebutterte Gugelhupf Form füllen.

Den Boden eines Topfs 4-5cm hoch mit einem Gemisch aus trockenem Sand und kleinen Steinchen bedecken. Die Kuchenform darauf setzen. Den Topf mit dem Deckel verschliessen, in die Glut des Feuers stellen und den Kuchen je nach Grösse der Form 20-40 Minuten darin backen. (Ein kleiner Gugelhupf kann schon nach 15 Minuten fertig sein). Mit einem dünnen Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist: Klebt noch Teig daran, ist der Kuchen noch nicht fertig gebacken. Den Topf aus dem Feuer nehmen. Die Kuchenform herausnehmen, stürzen und den Kuchen auskühlen lassen, eventuell mit Puderzucker bestreuen.

### **Kochutensilien:**

#### Für den Teig:

Schüssel für Teig, Schneebesen, Zitronenreibe, Waage

#### Fürs Backen

Topf mit Deckel, von etwa 10cm grösserem Durchmesser als die Gugelhupf Form, , Gugelhupfform und Alufolie.

#### **Feuer:**

Reifes Feuer mit genügend guter Glut. Beim Backen des Gugelhupfs, die Glut gut verteilen, so dass der Gugelhupf nicht schwarz wird.

#### **Tipps:**

Der Teig kann auch gut zu Hause vorbereitet werden (z.B. für eine Aktivität). Wenn der Kuchen noch nicht durch ist, er oben aber dunkel wird, deck ihn mit einer Alufolie zu.

## **Baumkuchen der russischen Holzfäller**

Aus dem Kochbuch: «Wilde Küche» von Susanne Fischer-Rizzi

### **Zutaten:**

- 300g feines Weizenmehl
- 200g flüssiger Honig
- 1 Prise Salz
- 5dl Wasser\*

### **Und so wird's gemacht:**

Mehl, Salz, Wasser in einer Schüssel zu einem dickflüssigen zähen aber noch streichfähigem Teig rühren.

Den Baumstamm oder Ast entrinden. Den Teig 1-2mm dick rundherum auf den Stamm streichen. Über der Glut unter langsamem Drehen goldbraun backen. Dann mit einer dünnen Schicht Honig bestreichen und diesen über der Glut unter ständigem langsamem Drehen karamellisieren lassen. Nun wiederum einer Teigschicht bedecken und backen und abwechselnd so fortfahren bis zu etwa 10 Schichten. Vom Baumstamm schneiden und warm genießen.

### **Kochutensilien:**

Je nach Breite des Feuers ein etwa 60 cm langer gerader entrindeter Baumstamm oder Ast von etwa 7 cm Durchmesser (gut geeignet sind Linde Ahorn; Eichen und Buchenholz lassen den Teig bitter schmecken; nicht verwenden Eibenholz und Thujaholz, sie sind giftig!), Schüssel, Messbecher, Waage

### **Feuer:**

Reifes Feuer mit genügend guter Glut. Immer wieder Holz nachlegen damit die Glut lange bestehen bleibt.

### **Tipp:**

Der Teig kann auch gut zu Hause vorbereitet werden (z.B. für eine Aktivität).

\*Nimm viel weniger Wasser als im Rezept steht, weil der Teig sonst viel zu flüssig wird. Eine genaue Massangabe können wir dir leider auch nicht genau sagen, du wirst es aber merken, wichtig ist, dass der Teig nicht zu flüssig ist, weil er sonst nicht am Baumstamm klebt.

Streiche genügend Honig auf, damit der Kuchen nachher auch wirklich süß ist.