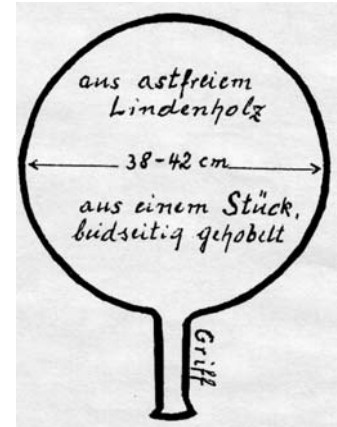


Kuhländler Bauernkuchen – Bratlekuche

Eine Kuhländler Spezialität war der bekannte und auch in Gerlsdorf sehr beliebte „Bratlekuche“. Bei allen großen Festen, wie Kirchweihfest, Hochzeiten usw. durfte der Bratlekuche nicht fehlen.

Als wichtigstes Handwerkszeug waren „Kuchebratlen“ (Kuchenbretter) erforderlich. Von solchen „Kuchebratlen“ waren auf einem Kuhländler Bauernhof etwa 40 bis 50 Stück vorhanden.



Skizze eines Kuchebratle (Kuchenbrett)

Nun die Beschreibung der Herstellung, wie sich viele noch erinnern werden:

Zunächst wurden mehrere runde Scheiben (so groß wie ein „Bratle“) aus braunem, etwas festerem Papier geschnitten. Dieses sogenannte Backpapier gab es auch zu kaufen. So eine Scheibe Papier kam auf das Brett und wurde auf der oberen Seite mit flüssigem Fett eingestrichen. Darauf kam Hefeteig, der entsprechend dem „Bratle“ dünn ausgerollt wurde.

Nun kam die Füllung, entweder aus gemahlenem Mohn mit Rosinen oder süßem Quark mit Rosinen oder frischen halben Pflaumen oder Birnen- oder Apfelstücken darauf. Zu guter Letzt kam noch Streusel oben drauf.

Nach geraumer Zeit kamen dann die Kuchen, nur auf dem Papier, in den mit Holz vorgeheizten Backofen (nicht Ofenröhre). Nachdem die ersten Kuchen fertig waren, wurden sie aus dem Backofen mit Papier auf ein „Kuchebratle“ gelegt, ein zweites „Kuchebratle“ kam darauf, das Ganze wurde kurz gewendet, das Backpapier abgezogen und wieder zurückgewendet.

Jetzt wurde der noch heiße Kuchen mit flüssiger Butter und Zuckerwasser beträufelt, dabei wurden die Kanten noch besonders mit flüssiger Butter eingestrichen. Nun konnte der Kuchen auf dem „Kuchebratle“ langsam abkühlen. Der Backofen wurde zwischenzeitlich mit neuen „Bratlekuche“ belegt.

Natürlich gehörten zum „Bratlekuchebacken“ immer einige Frauen, denn eine alleine konnte das Backen nicht bewältigen!

Quelle: „Geschichte der Gemeinde Gerlsdorf“ und AH 5-2003, S. 549