

Eierkäse

Moderne Interpretation

Zutaten:

6 Dotter
200 ml Milch
100 ml Rahm
2 cl Cointreau
60 g Zucker
1 g Zimt
1 Pckg. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Schmalz oder Butter

Alle Zutaten bis auf die Butter bzw. das Schmalz vermengen und im Fett bei geringer Hitze zu einer breiigen Masse rühren bzw. unter ständigem Rühren eindicken. Vom Herd nehmen und in einem Sieb die überschüssige Flüssigkeit abtropfen und auskühlen lassen.

Der Eierkäse kann als süßer Aufstrich verwendet werden. In den historischen Rezepten wird er meist noch weiterverarbeitet, häufig in Form von Pofesenfülle, aber auch eigenständig verwendet, indem er vor dem Servieren noch einmal herausgebacken wird.

Moderne Interpretation 2014 durch die Kochbuchforschungsgruppe während eines Workshops zum Thema Mehlspeisen entstanden.

Transkription

Ein Guetten Ayr khäss Zu machen.

Man solt bey einer mas Guetten / siessen obern od^{er} and^{er}n Milch Nembe_n / auch .12. od^{er} .15. Ayr Dotter Gar woll / Zerckhlopfft vnnd in Die Milch seichen / auch wer will Kann ein Rosen wasser / Darzue Giess^{en} vnnd also Zum feur / sezen Rieren das er nit Anprindt / vnnd Piss Zusambe_n Geht doch Das Der / Dopfe_n nit Zu Hart wierdt Darnach / ein Duech auf ein Reindl legen vnd / also Darauf Geschitet vnd woll lass_{en} / ab seiche_n vnnd hernach mit ein löfel / Woll Zerreiben vnnd also Zuckhern / Nimbe Die Mödl welche vntersich löcher / habe_n schlag Darein söz also an ein / Khielles ort vnd lass es Gestehen her= / nach thue Griene Pladt auf die / schissl thue ihm darauf vmbkhere_n // (ve 241) Wers nit Gern hat der lass den Zuckh^{er} / vnnd Rosen Wasser aus, wer will / der Nimbt auch Weinpörl Darzue / gib ymb also ist er Recht vnnd Guett. /

Barbara Morino (Transkription): "Ein Guetten Ayr khäss Zu machen", in: Das Kochbuch der Ursulinen (1716), Nr. 445, online unter: http://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=ein-guetten-ayr-khaess-zu-machen (23.02.2021).

Informationen zur Quelle

Das *Kochbuch der Ursulinen* aus dem Jahr 1716 beinhaltet rund 560 Rezepte, angefangen von Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu üppigen Mehlspeisen. Die Gerichte lassen sich eher einer gehobenen Küche zuordnen, da sie den hauptsächlich adeligen Klosterfrauen des Salzburger Ursulinenklosters serviert wurden.

Kommentar/Tipp

Eierkäse gehört zum Standardrepertoire der barocken Küche und kann mit verschiedenen Gewürzen und Geschmackszutaten bereichert werden. Im Originalrezept wird hier mit Rosenwasser gearbeitet, die moderne Neuinterpretation erweitert die Geschmackswelt mit Orangenlikör und Zimt. Der Name der Speise verweist auf das Aussehen des Endprodukts (wie Frischkäse).

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet. Seit 2014 hat die Leitung Gerhard Ammerer inne, seit Herbst 2020 zusammen mit Michael Brauer. Sie ist Teil des Fachbereichs Geschichte.

Der wissenschaftliche Zweck besteht in der interdisziplinären (Grundlagen-)Forschung und Lehre zu Themen der Ernährung, Kultur und Gesellschaft. Die Gastrosophie sieht es als Aufgabe an, Forschung zu gastrosophischen Fragestellungen zu motivieren und zu unterstützen. Ein frei zugängliches Online-Tool dazu ist die [historische Rezeptdatenbank](#) mit mittlerweile über 9 700 Einträgen.

Sie interessieren sich für die Küchentraditionen vergangener Zeiten? Die Rezeptdatenbank kann frei genutzt werden und wir freuen uns auch von Ihrer Verwendung der Quellen zu hören.