

Zuckerstrauben

Moderne Interpretation

Zutaten:

350 g Mehl
170 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Schmalz
80 ml Wasser
170 ml Weißwein (lieblich)
5 Eiklar
Schmalz oder Öl zum Ausbacken
Gewürzzucker zum Bestreuen

Mehl, Zucker und Salz vermengen und das erhitzte Schmalz darunter geben. Ebenso Wasser und Wein. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Teig in einen Spritzsack füllen und im heißen Fett herausbacken (evtl. in Kringelform). Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Zimtzucker (oder anderem Gewürzzucker) bestreuen bzw. darin wälzen.

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

Transkription

Zuckher strauben Zu bachen

Nimb ein schönes Mell Pren ein / schmalz drein, nimb halb Wasser vnd / österreicher Wein, vnd woll Zuckher / alles lablet vnnd ayr Clar, mach / Gar ein dines daigl an, nimb // (re 88) ein lefl der .3. rehl hat, Gies / den taig darein, vnnd säch es / in ein haiss schmalz hinein, las / schön Gelflet bachen, hebs heraus / legs yber ein walger, das Krumb / vmb werden, richts Auf ein schißl / vnnd Zuckhers, so seindt sie schön / vnnd Gericht. /

Barbara Morino (Transkription): "Zuckher strauben Zu bachen", in: Das Kochbuch der Ursulinen (1716), Nr. 178, online unter: https://gastrosophie.sbg.ac.at/kbforschung/r-datenbank/?rdb_rezepte=zuckher-strauben-zu-bachen (26.04.2022).

Hintergrundinfos/Kommentar/Tipp

Zuckerstrauben waren ein sehr weit verbreitetes Schmalzgebäck. Kaum ein Kochbuch kommt ohne ein solches Rezept aus. Selbst in der Enzyklopädie von Johann Georg Krünitz werden sie erwähnt. Dort wird die Teigmasse durch einen Trichter ins heiße Schmalz gegeben, sodass die Mehlspeise die Form eines Schwalbennestes annimmt.

Der österreichische Wein im Originalrezept ist eine Qualitätskennzeichnung – im negativen Sinne. Damit war meist die Kochwein-Qualitätsstufe gemeint.

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.

Über Gastrosophie

Die Gastrosophie wurde im September 2008 an der Paris-Lodron-Universität Salzburg von Lothar Kolmer gegründet, der sie bis 2014 auch leitete. Mit dem Übertritt in den Ruhestand von Gerhard Ammerer im Herbst 2021 hat Michael Brauer die Leitung inne. 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 10 000 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.