

Geburtstagsküchlein



Das Geburtstagskind beim Anschneiden des Küchleins

Mein lieber Freund Kazimierz hat letzte Woche seinen 79. Geburtstag gefeiert. Er ist trotz seines Alters und einer schweren Operation sehr rüstig. Man fragt sich, ob man selbst in einem so hohen Alter noch so fit ist.

Dieser Geburtstag sollte natürlich gefeiert werden. Fraglich war für mich nur, mit welchem Präsent. Ich hatte vor einem halben Jahr den Inhaber des Kiosks in unserer Straße zum 60. Geburtstag mit einem Küchlein überrascht, worüber er sich sehr gefreut hat. Also entschied ich, das sei auch eine gute Idee für den Geburtstag meines Freundes.

Das Küchlein wird aus gesundheitlichen Gründen sowohl zucker- als auch fettreduziert zubereitet. Insgesamt kommen nur 150 g Zucker und 200 g Margarine in den Teig. aber für einen gewöhnlichen Rührteig ein zusätzliches Ei. Denn die Birnenstückchen brauchen auch Halt und Festigkeit im Rührteig.

Da ich meinen Freund jeden Donnerstag bei der Lebensmittelausgabe der Hamburger Tafel, die der Arbeiter-Samariter-Bund im benachbarten Stadtteil organisiert, treffe, nahm ich das Küchlein in einer geeigneten Schachtel plus Tasche einfach dorthin mit. Kazimierz hat sich sehr gefreut über das Küchlein. Es gab von den anderen Anwesenden viele nachträgliche Gratulationen und auch einige Küsschen. Das Küchlein war sehr lecker, erhielt viel Lob, wurde zerteilt, an die Anwesenden verteilt und verspeist.

Im folgenden das Rezept.

Zutaten für 3 Küchlein:

Für den Rührteig:

- 5 Eier
- 150 g (echter) Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Margarine
- 2 Birnen
- Öl
- 6 gehäufte EL Paniermehl

Für die Glasur:

- Ein großes Stück Butter
- 2 gehäufte EL Kakao

Für die Jahreszahl:

- 4 gehäufte EL Puderzucker
- 1 EL Wasser

Arbeitsgeräte:

- 3 feuerfeste Schalen (etwa 600 ml Füllmenge)
- 1 Spritzbeutel mit einer sehr feinen Tülle

Zusätzlich:

- Kleine Geburtstagskerze(n) mit Halterung für Kuchen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Stiele der Birnen entfernen. Birnen putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Birnenviertel dann längs in mehrere Spalten schneiden und quer in kleine Stücke. In eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und Backpulver hinzugeben. Mit der Küchenmaschine oder der Hand vermischen. Margarine ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zum Schluss Birnenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Etwas Öl in jede Schale geben und mit einem Backpinsel gut verstreichen, vor allem an den Seiten. Jeweils 2 EL Paniermehl in eine Schale geben und darin gut verteilen, so dass die ganze Innenseite der Schale mit Paniermehl bedeckt ist.

Rührteig in drei Teile teilen, jeweils in eine Schale geben, verteilen und glatt verstreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Dauer backen. Schalen herausnehmen und Küchlein etwas abkühlen lassen.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 W in der Mikrowelle schmelzen. Kakao dazugeben und gut verrühren. Küchlein mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erhärten lassen.

Puderzucker in eine zweite Schale geben, Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Der Zuckerguss soll sehr fest und kompakt sein. Masse in einen Spritzbeutel mit sehr dünner Tülle geben und vorsichtig die gewünschte Jahreszahl auf einem der Küchlein aufbringen.

Jetzt noch das Küchlein mit einer oder mehreren Geburtstagskerzen schmücken, anzünden, servieren und das Geburtstagskind überraschen!