

Berchtesgadener Stuck

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Herbst Für: 3 Stück



Zutaten

100 G	Roggenmehl
400 G	Weizenmehl
30 G	Germ (frisch)
5 G	Salz
285 ML	Wasser (lauwarm)
10 G	Zucker
170 G	Korinthen
1 TL	Zimt (gemahlen)
1 MESSERSPITZE	Nelken (gemahlen)

Verfasst von: Franziska Präauer

Zubereitung

1. Alle Zutaten werden in eine Rührschüssel gegeben. Beginnen sollte man mit dem Wasser, damit bei der Verarbeitung kein Mehl am Boden kleben bleibt.
Danach kommen Zucker, Salz und Mehl hinzu. Zum Schluss wird die frische Germ darüber gebrösel.
2. Als nächstes werden die Zutaten entweder mit einer Küchenmaschine, mit Hilfe eines Knethakens, oder per Hand bearbeitet.
Kurz vor Ende der Knetzeit werden die Korinthen hinzugefügt.
3. Das Ergebnis soll ein geschmeidiger Germteig sein, den man dann für ca. 45 Minuten abgedeckt rasten lässt.
4. Nach der Gehzeit wird der Teig zu 18 gleich großen Kugeln geschliffen, es werden 6 Stück aneinandergelegt.
5. Danach werden sie nochmal mit Leinen abgedeckt, damit sie für weitere 30 Minuten rasten können.
6. Anschließend mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 250 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Das Berchtesgadener Stuck gibt es vom Schulbeginn bis zum Nikolaustag.

Das Stuck ist ein kugelförmiges Roggengebäck mit weihnachtlichen Gewürzen wie Nelken, Zimt, und Korinthen dürfen auch nicht fehlen. Dieses sehr leckere Gebäck wird ausschließlich in den fünf Gemeinden des Berchtesgadener Talkessels hergestellt und verkauft.

Stuck werden in Form einer Tafel verkauft, d.h. zwei Zeilen zu je drei Stück. Am besten schmeckt das Stuck mit Butter, man kann es aber auch ohne weitere Beilagen essen. Ursprünglich war es nur vom 1. November – also Allerheiligen – bis zum Nikolaustag, am 6.

Dezember erhältlich. Inzwischen beginnt der Verkauf schon am ersten Schultag nach den Sommerferien.