

Kulinarische Partnerschaft

Partnerschaften, auch Städtepartnerschaften, entwickeln sich oft und gerade über kleine Dinge. Da gab es bei der Partnerschaftsfeier im Festzelt zu Attnang-Puchheim einen Kuchen, der mundete vor allem den aus Oberbayern angereisten Radlern vorzüglich. Ein Rezept für dieses Meisterwerk einer Attnang-Puchheimer Hausfrau war im allgemeinen Festtrubel leider nicht aufzutreiben.

Kein Problem, dachte sich eine der Radler-Damen, wozu gibt es leistungsfähige Gemeindeverwaltungen und schrieb nach Attnang-Puchheim. Es dauerte nur ein paar Tage und die Antwort vom Amtsleiter der Stadtgemeinde Attnang-Puchheim war da: „Sehr geehrte Frau Nitschke! Hinsichtlich der Suche nach dem von Ihnen gewünschten Rezept bin ich fündig geworden. Ich freue mich daher, Ihnen das Rezept in der Beilage übermitteln zu können und hoffe, daß es das richtige Rezept ist.

Mit freundlichen Grüßen gez. Franz Lindner“.

Es war das richtige Rezept – die Radlerrunde konnte sich bei Nachbeprehung und Fototausch davon überzeugen. Frau Nitschke hatte das oberösterreichische Nilpferd – so heißt das Kuchenrezept – gleich ausprobiert und aus gegebenem Anlaß mit einem Fahrrad dekoriert (Foto).

Für alle Puchheimerinnen und Puchheimer, die noch nicht das Vergnügen hatten, diesen Kuchen kennenzulernen oder die sich mit dem Kuchen an die schönen Tage in unserer Partnerstadt Attnang-Puchheim erinnern wollen, hier das Rezept von Frau Maria Zweimüller aus Attnang-Puchheim:

Zutaten: 180 g Butter, 4 Rippen Schokolade, 240 g Staubzucker, 120 g Nüsse, 6 Eidotter, 90 g Mehl, 4 Klar-Schnee. Fülle: 300 g Butter, 250 g Staubzucker, 300 g Kokosflocken, $\frac{1}{8}$ l Rum, $\frac{1}{8}$ l Kakao, 2 Vanille, 1 Handvoll Rosinen. Zubereitung: Butter, Zucker und Dotter werden gut abgerührt, dann gibt man die erweichte Schokolade, Nüsse, Mehl und Schnee dazu, vermischt alles gut und gibt es auf ein befettetes Blech; bei Mittelhitze backen. Fülle: Butter, Zucker und Vanille gut abrühren, Rosinen im Rum aufkochen und mit dem Kakao in lauwarmen Zustand vermengen. Zu dem Butter-/Zuckergemisch geben, gut abrühren, zum Schluß die Kokosflocken darunterühren. Die Fülle auf das Nußdessert streichen; darüber kommt Schokoladenglasur. Glasur: 6 Rippen Schokolade und Fett.

Herzlichen Dank allen, die bei diesem oberösterreichisch-bayerischen „Rezept-Transfer“ mitgewirkt haben, gutes Gelingen den Hobbybäckern und guten Appetit den Leckermäulern!

Dr. R. Koch, 3. Bürgermeister

