

Bergische Kaffeetafel für acht Personen

Koffendrenken met allem dröm on dran

Ulrike Sieger-Koser

Die Tische biegen sich, wenn zu einer Bergischen Kaffeetafel geladen wird: Krentensemel, stiewen Ries, Honnig, Schwattbruad, Klastschki-es, fresche Botter, Waffeln, Kaneel und Zocker. Alles klar? Übersetzt ins Hochdeutsch: Rosinenbrötchen, Milchreisbrei, Bienenhonig, Bergisches Schwarzbrot, Quark, Butter, Waffeln aus Weizenmehl mit Zimt und Zucker. Die Bergische Kaffeetafel bietet alles auf, was die Bauern im 18. Jahrhundert erwirtschaften. Je nach Wohlstand der Bauern war die Kaffeevariante mehr oder weniger reichhaltig. Im Laufe der zweiten Hälfte des 2. Jahrhunderts erreichte sie mit für damalige Begriffe kulinarischen Ingredienzien ihre höchste Blüte. Heute fügen wir gerne auch noch heiße Kirschen, Apfelkuchen, Apfel oder Rübenkraut (alternativ Apfelgelee oder Pflaumenmus), Dauerwurstaufschnitt und roher Schinken und Käseauswahl, wobei Gouda nicht fehlen darf, hinzu. Schön ist auch eine kleine Brotauswahl. Statt des Quarks kann man auch Frischkäse natur reichen. Statt des Apfelkuchens, sehr fein kommt auch die Hessische Apfelweintorte immer gut an

Vieles lässt sich bei einer Bergischen Kaffeetafel vorbereiten. Wir bieten die Speisen in Büffetform an und stellen genügend Teller und Besteck bereit. Und wenn man weiß, dass die Gäste auch noch zum Abend bleiben, bereite ich gerne eine heiße Suppe vor.

Dann startet man süß am Nachmittag und am Abend gibt es noch etwas Deftiges vor dem Heimweg. Und das schöne dabei ist, man kann als Hausfrau auch noch gemütlich bei seinen Gästen sitzen.

Guten Appetit!

Milchreisbrei

Zubereitungszeit: 40 Min ohne Abkühlzeit

Personen: 8

Zutaten: 1 l Milch, etwas Butter, 1 TL Salz, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 200 g Milchreis, Zucker und Zimt zum Bestreuen

A 1 l Milch, etwas Butter, 1 TL Salz, abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Milch, Butter, Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen. Öl ausstreichen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

B 200 g Milchreis

Gewaschenen Reis hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten ausquellen lassen.

C Nach Belieben mit Schlagsahne verfeinern und mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Einfache Waffeln

Dieses Rezept gelingt immer und ist schnell zuzubereiten.

Zubereitungszeit: 10 Min / Backen 20 Min

Personen: 8

Zutaten: 125 g Butter, 30 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, ¼ l Milch, Öl zum Einfetten des Waffeleisens

A 125 g Butter, 30 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

B 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, ¼ l Milch

Das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach zugeben. Zum Schluss die Milch nach und nach unterrühren. Der Teig muss vom Löffel fließen.

C Das Waffeleisen erhitzen, ausfetten und esslöffelweise den Teig in die Form geben und goldgelb abbacken.

Die noch heißen Waffeln mit dem Reisbrei servieren. Sehr gut schmecken auch heiße Kirschen dazu. Dazu ein Glas Kirschen ablaufen lassen und den Saft auffangen. Den Saft erhitzen und mit 2 TL Speisestärke binden. Die Kirschen in den gebundenen Saft mit erhitzen.

Rosinenbrötchen

Rosinenbrötchen schmecken besonders gut aufgeschnitten und mit Butter und Apfelkraut bestrichen. Aber auch mit Gouda und Schwarzbrot belegt.

Zubereitungszeit: 1 ¼ h

Backzeit: 15 Min

konventionell: 200 °C mittlere Schiene

Personen: 8

Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe, knapp lauwarme ¼ l Milch, 50 g Zucker, 1 TL Salz, 60 g Butter, 1-2 Eier, 125 g Rosinen, etwas Zimt und Muskat

A 500 g Mehl, 50 g Zucker und 1 TL Salz, 5 EL lauwarme Milch

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 5 EL lauwarme Milch verrühren, in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

B 60 g Butter, 1-2 Eier, 50 g Zucker und 1 TL Salz, 5 EL lauwarme Milch

Butter, Eier und übrige Milch zum Vorteig geben und zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten.

C Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt 30-45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Weil der Hefeteig dafür ordentlich Sauerstoff benötigt, die Schüssel nur mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, nicht verschließen!

D Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und die Rosinen und die Gewürze mit einarbeiten.

E Den Teig zu kleinen Brötchen formen. Die Oberseite kreuzweise leicht einschneiden und dick mit flüssiger Butter bestreichen.

D Brötchen auf einem gefetteten Backblech noch einmal gehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Tipp: Zumeist fehlte die frische Hefe. Ein Hefeteig lässt sich schnell und einfach mit Trockenhefe erstellen. Hinzu kommt, dass es schneller geht, da der Vorteig wegfällt. Einfach wie auf der Verpackung angegeben erstellen.

Tipp: Die Brötchen lassen sich sehr gut vorbereiten und einfrieren. Die Backzeit auf ca. 10 Min. begrenzen. Die abgekühlten Brötchen gut verpackt einfrieren. Nach kurzem Antauen im Backofen bei 200 °C goldgelb abbacken.

Apfelkuchen, sehr fein

Zubereitungszeit: 1 ¼ h

Backzeit: 15 Min

Personen: 8

konventionell: 180 °C mittlere Schiene

Heißluft: 160 °C

Zutaten: 750 g säuerliche Äpfel, z.B. Elstar, 125 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, ½ Röhrchen natürliches Zitronenaroma, 200 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Milch, etwas Fett Öl zum Einfetten, etwas Paniermehl

A 750 g säuerliche Äpfel, z.B. Elstar, Fett Öl zum Einfetten, etwas Paniermehl

Boden der Springform fetten und mit dem Paniermehl ausstreuen. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und mehrmals der Länge nach einritzen. Backofen vorheizen.

A 125 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Milch

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren.

B 125 g Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 2 EL Milch

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

C Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelviertel kranzförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Nach dem Abbacken Form auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auch vom Springformboden lösen und darauf erkalten lassen.

Tipp: Apfelkuchen vor dem Servieren mit Zimt und Zucker oder Puderzucker bestäuben.