Süsse Schichtarbeit

«Quetschekuche»: Das einfach perfekte Rezept vom Streuselkuchenpionier Didi Bruna

VON KARIN OEHMIGEN (TEXT) UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Im Rössli riecht es nicht nach Ross. Es duftet nach heissen Zwetschgen und Hefeteig – nach «Quetschekuche», wie die Frankfurter sagen. Gemeint ist der rechteckige, direkt auf dem Ofenblech gebackene und dick mit Früchten belegte Kuchen. Dieser, die ganze Zürcher Rössligasse einduftende, ist zusätzlich mit Streuseln bestückt – Teigkrümeln, die zu gleichen Teilen aus Butter, Mehl und Zucker bereitet werden. Die Frankfurter lieben Streuselkuchen – mit, aber auch ohne Früchte. Eine Vorliebe, die sie mit ihren Landsleuten aus Dresden teilen.

Didi Bruna, des «Quetschekuche» genialer Bäcker, ist in Frankfurt am Main geboren und bei einem Dresdner Konditor in die Lehre gegangen. Ein Streuselkuchen-Doppelspezialist also. Vor fünfundzwanzig Jahren, als er nach Zürich übersiedelte, hatte er das Rezept seines Lehrmeisters im Gepäck, die Affinität zur Mehlspeise in den Genen. Seine Oma kam aus Böhmen, konnte herrliche Strudel, Knödel, Buchteln und Tatschkerln backen. Und wie einst die Omama, so jetzt der Enkel.

Didi Brunas Süssspeisen sind stadtbekannt. Auch wegen der Comics, die das Koch-, Back- und Maltalent aus flüssiger Schokolade und bunten Fruchtsaucen auf den Rand der Dessertteller zeichnet. Jeder Gast bekommt sein eigenes Bild – eine ganze Bildergeschichte, wenn Zeit und Andrang es ihm erlauben. Didi's Restaurant im ersten Stock des Altstadthotels Rössli ist zwar eher ein Schlemmerstübchen als ein Speisesaal, doch seit er und die Gastgeberin Christine Lehmann das Lokal übernommen haben, im September letzten Jahres, ist es zu einer der begehrtesten Adressen Zürichs avanciert. Konzept ist, den Gast mit einem, auf das Angebot des Wochenmarktes abgestimmten Vier- oder Fünfgang-Menü zu überraschen. Diese Woche standen Freiland-Poularden-Brusttranchen mit Steinpilzquiche als Vorspeise auf dem Programm, dazu ein mit Kürbiskernöl aromatisierter Nüsslisalat, anschliessend eine Consommé von Meeresfischen mit Safrannudeln, als Hauptgang Filet vom Eringer Kampfrind und zum Dessert – natürlich «Quetschekuche»!

Aller guten Dinge sind vier: Hefeteig, Zwetschgen, Streusel und Didi Bruna

Didi Bruna, in Zürich waren Sie der Streuselkuchen-Pionier. Seit einigen Monaten bekommt man die Spezialität auch beim Globus am Bellevue, von der Bäckerei Känzig in Kilchberg gebacken. Haben Sie ihn schon probiert?
Natürlich. Vor allem vom Mohnkuchen mit Streuseln. Den bekommt man in der Schweiz ja höchst selten.

Und was sagt der Fachmann?
Sehr gut. Kuchen und Mohnmasse waren perfekt.

Mohnkuchen kann man natürlich den ganzen Winter über essen. Jetzt hingegen ist Zwetschgenzeit. Das müssen wir nutzen.
Wir müssen uns sputen. Vor einem Monat waren die Zwetschgen optimal, knackig und säuerlich, was wunderbar mit den süssen Streuseln harmonierte. Jetzt sind die Früchte reif, fast schon zu süss. Die Tage für Zwetschgenkuchen sind also gezählt.

Äpfel, zum Beispiel der gute, säuerliche Boskop, werden aber noch einige Zeit auf dem Markt erhältlich sein.
Stimmt. Säuerliche Äpfel und Streusel sind auch eine hervorragende Kombination.

Streusel, auf englisch Crumble, sind eine Spezialität aus Ihrer Heimatstadt Frankfurt. Sind sie schwer zu machen?
Ganz einfach. Ein Drittel Butter, ein Drittel Mehl, ein Drittel Zucker werden verknetet, bis ein krümeliger Teig entsteht. Diese Krümel werden dann über die Früchte gestreut.

Ihre Streusel sind aber ziemlich gross, eher Möckli als Brösmeli.
Die Grösse hängt von den Früchten ab. Zwetschgen ziehen viel Saft, da sollte man die Streusel nicht zu klein machen, sonst tauchen sie sprichwörtlich unter.

Ihre sind mit Vanille gewürzt. Passt Zimt nicht besser?
Zimt ist auch eine Möglichkeit. Passt für mich aber besser zu Apfelkuchen.

Das Rezept liest sich unkompliziert. Sollte ein guter Hefeteig nicht zweimal an einem warmen Ort aufgehen?
Meiner nicht, und der gelingt immer. Das Rezept ist von meinem damaligen Lehrmeister. Er kam aus Dresden und war ein grossartiger Bäcker.

Wie wichtig ist die Temperatur der Zutaten? Müssen Eier und Butter zimmerwarm sein, damit der Hefeteig gelingt?
Beim Hefeteig ist das nicht so wichtig. Die Milch wird ohnehin erwärmt. Die Eier kommen in die warme Milch. Die Butter lässt sich natürlich leichter in den Teig einarbeiten, wenn sie nicht zu kalt ist.

Und bei den Streuseln?
Für die Streusel muss die Butter kalt sein, am besten direkt aus dem Kühlschrank kommen. Um es sich leichter zu machen, schneidet man sie in Stücke, gibt Mehl und Zucker dazu und knetet den Teig mit der Hand kräftig durch.

Bayern essen Zwetschgenkuchen – dort heisst er Datschi – ohne Streusel. Auch Mürbeteig ist dort üblich.
Ob Hefe- oder Mürbeteig unter die Zwetschgen gehört, ist eine Glaubensfrage. Für mich ist der Hefeteig mit seiner leicht herben Note optimal.

Die Frankfurter belegen ihren Hefeteig bisweilen auch nur mit Streuseln. Gibt es noch andere Variationen?
Sehr gut ist Quark. 500 Gramm Magerquark vermische ich mit 120 Gramm zimmerwarmer Butter, dem ausgekratzten Mark einer halben Vanillestange, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone. Nach und nach werden zwei Eier und ein Eigelb dazugegeben und zum Schluss acht zu Schnee geschlagene, mit 160 Gramm Zucker gesüsste Eiweiss. Die Masse kommt auf den Hefeteig und wird wie gewohnt mit Streuseln belegt.

Fein, und was trinkt man dazu? Einen starken Espresso?
Ich wäre eher für einen Süsswein vom Weingut Dr. Loosen, von der Mosel an den Zürichsee importiert.

GENIAL EINFACHES TRIO: HEFETEIG, FRÜCHTE, STREUSEL

Hefeteig (für ein Haushaltsblech berechnet):
500 Gramm Mehl,
230 Gramm Milch,
60 Gramm Zucker,
5 Gramm Vanillezucker,
5 Gramm Salz,
2 Eigelb, geraffelte Schale von 1 Zitrone,
30 Gramm Hefe,
70 Gramm Butter

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Milch erwärmen – sie sollte handwarm sein.
Die Hälfte der Milch in eine Schüssel geben und mit dem Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und der abgeriebenen Zitronenschale mischen. In die andere Hälfte der Milch die Hefe bröckeln und gut verrühren. Beide Flüssigkeiten mit dem Mehl verkneten. **Jetzt erst die Butter** dazugeben und gut unter den Teig arbeiten, so lange, bis er sich vom Schüsselrand löst und sich glatt und trocken anfühlt. Schüssel mit einem Küchentuch zudecken und an einen warmen Ort stellen, zum Beispiel neben die Heizung. Den Teig während etwa 30 Minuten aufgehen lassen. Das Ofenblech gut mit Butter fetten. Den Teig auswallen und auf dem Blech auslegen. Den Backofen au 200 Grad vorheizen.

Für einen Zwetschgenkuchen die **Früchte** (etwa 2 Kilo) waschen, halbieren, entsteinen und jede Hälfte längs bis zur Mitte einschneiden. Den Teig dicht mit den Früchtevierteln belegen.

Für die Streusel je 200 Gramm Zucker, Mehl und kalte Butter mit den Händen zu einem Teig verkneten. Mark einer halben Vanilleschote einarbeiten. Teig in daumennagelgrosse Klümpchen zerteilen. Die Streusel dicht auf dem Kuchen verteilen. Statt frischer Vanille kann man auch 5 Gramm Vanillezucker und 1 Prise Salz unter den Teig kneten. Bei Apfelkuchen passt auch Zimt. Kuchen bei 200 Grad 30 Minuten backen.

«Einfache Gerichte, perfekt zubereitet» heisst die monatlich erscheinende Serie der Sonntags-Zeitung. Bereits erschienene Beiträge unter www.sonntagszeitung.ch/einfach_perfekt/rezepte