

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

# Süße Verführung zur Kaffeestunde

In unserer Freitags-Serie verraten Leser ihr Küchengeheimnis. Heute bäckt Annemarie Wunderl (51) aus Weßling Mohnrauten und Nussecken für die nachmittägliche Kaffeestunde mit der Familie.

VON STEPHANIE EBNER

Die Nachmittagsstunde zwischen drei und vier Uhr ist der Familie Wunderl aus Weßling (Landkreis Starnberg) heilig. Da trifft man sich auf einen Kaffee oder Cappuccino, schneidet einen Kuchen auf und ratscht über das Erlebte.

Von dieser Zusammenkunft wissen auch Freunde und Verwandte. Annemarie Wunderl sagt: „Wer mit uns reden will, kommt gerne zu dieser Zeit auf einen Sprung auf dem Hof vorbei. Da kann er sicher sein, dass er uns auch wirklich antrifft.“ Sonst sind sie im Stall, auf dem Feld oder sonst wo unterwegs.

Dass nachmittags ein selbstgebackener Kuchen auf dem Tisch steht, ist Ehrensache oder besser gesagt, „Teil des Ehevertrags“, wie die Bäuerin mit einem Grinsen verrät. „Darauf besteht mein Mann Anton, der mich immer wieder an diese Abmachung erinnert.“ Nichts Aufwendiges, betont die Bäuerin.

30 Jahre ist dieser Deal mittlerweile alt und keiner der beiden Eheleute würde je daran rütteln. Die Kaffeestunde ist ihnen viel zu wichtig. Da kommt die ganze Familie zusammen. Besonders schön ist, wenn dann auch noch die vier Enkel um die Kaffeetafel sitzen.

## Annemarie Wunderl liebt es, neue Rezepte auszuprobieren

Mittlerweile leben nur noch drei Wunderls auf dem Hof am Ufer des Weßlinger Sees. Die beiden Töchter sind bereits ausgezogen und haben eigene Familien gegründet. Den Bio-Hof mit 80 Tieren betreiben die Eheleute Annemarie und Anton Wunderl mit ihrem Sohn Benedikt (24), der den Betrieb auch eines Tages übernehmen wird.

Obwohl der Hof direkt am Weßlinger See liegt, nutzen die Wunderls den See kaum. Zum Baden im Sommer – „keine Zeit“, sagt Annemarie Wunderl, der die Ideen für ihren Hof nicht ausgehen: Erst vor zwei Jahren hat die Familie den ehemaligen Stall (die Tiere sind aus dem Ortskern ausgesiedelt) durch Ferienwohnungen ersetzt. Nur im Winter, wenn der See zugefroren ist, nehmen sich die Männer in der Familie gerne eine Auszeit – zum Eishockeyspielen auf dem See. Dann kann es schon mal vorkommen, dass sie nach der Stallarbeit Richtung See verschwinden und auch mal die Kaffeestunde verschwitzen.

Dass Annemarie Wunderl eines Tages Bäuerin werden würde, war zunächst nicht abzusehen. Obwohl sie selbst aus einem kleinen Betrieb bei Oberpfaffenhofen stammt, zog es erst einmal in die Stadt. Sie lernte in einem Uhrmacherbetrieb Groß- und Außenhandelskauffrau.

Viel gab ihr die Lehrmeisterin mit auf den Weg, einen Satz beherzigt die 51-Jährige bis zum heutigen Tag: „Wenn Dir einer grantig kommt, dann musst Du ihn anlachen. Dann kann er gar nicht anders, wie zurücklachen.“ Diese Lebensweisheit stimme, ist die Bäuerin überzeugt.

Lang sollte Annemarie



## Gebäck für den Nachmittagskaffee

**Zutaten für Mohnrauten mit Streusel**  
Für den Teig: 150 g Quark 6 EL Öl 6 EL Milch 75 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker Salz 300 g Mehl 1 Päckchen Backpulver  
Für die Mohnfüllung: 250 g gemahlene Mohn 125 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker eventuell Zitronenschale Zimt 50 g Butter 100 g heiße Milch 50 g Rosinen 1 Ei  
Für die Streusel: 100 g Mehl 70 g Zucker 70 g Butter etwas Zimt



Mohnrauten mit Streusel schmecken am besten frisch.

### Zubereitung:

1. Für den Teig Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Anschließend das mit Backpulver gemischte Mehl untermischen. Den Teig kalt stellen.  
2. Für die Mohnmischung die Butter zerlassen. Anschließend den gemahlene

Mohn, den Zucker, den Vanillezucker, die griebene Zitronenschale, die zerlassene Butter und die heiße Milch miteinander zu einer streichfähigen Masse verrühren. Am besten, man lässt die Mohnmischung über Nacht ruhen. In die ausgekühlte Masse ein Ei unterrühren

und zum Schluss die Rosinen unterheben.

3. Aus den Streuselzutaten mit dem Kneten die Streuselmasse herstellen  
4. Den Quark-Öl-Teig auf ein kleines Backblech (30 auf 30 Zentimeter) ausrollen. Die Mohnfüllung darüberstreichen. Zum Schluss die Streuselmasse darüber geben.

5. Das Ganze 30 Minuten bei 160 Grad backen. Auskühlen lassen und in kleine Rechtecke schneiden. Wer will, kann daraus auch Mohnschne-

cken machen. Dann den Teig ohne Streuselmasse einfach aufröhlen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese backen.  
**Tipp:** Frisch (am besten noch lauwarm) schmecken die Mohnrauten am besten.

### Zutaten für Nussecken

Knetteig: 300 g Mehl 1 TL Backpulver 125 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 Ei 150 g Butter 2 EL Aprikosenmarmelade  
Belag: 150 g Butter 150 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 2 EL Wasser 300 g gemahlene Nüsse 50 g Creme fraiche 200 g Marzipan-Rohmasse 2 EL Rum eventuell etwas Milch Schokoladenglasur

### Zubereitung:

1. Aus den Zutaten rasch einen Teig zubereiten und diesen mindestens 30 Minuten kalt stellen. Auf dem Backblech ausrollen, den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen und mit der Marmelade bestreichen.  
2. Für den Belag die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Zucker, Vanille-Zucker und Nüsse dazugeben.  
3. Creme fraiche mit der Marzipan-Roh-



Nussecken mit Schokoladenecken sind noch besser, wenn sie einen Tag alt sind.

masse und dem Rum im Mixer glatt rühren, zur Nussmasse geben und gut miteinander vermischen. Sollte die Masse noch zu fest sein, etwas Milch dazugeben. Masse auf den Knetteig geben und etwas 35 Minuten bei 160 Grad backen.  
4. Noch heiß in Quadrate und diese dann in Dreiecke schneiden. Ecken mit Schokoladenglasur bestreichen.

**Tipp:** Am besten schmecken die Nussecken, wenn sie etwas durchgezogen sind. Das heißt am nächsten Tag.



Die Füllung für die Mohnrauten mischt Annemarie Wunderl in der Pfanne.



Mit der Hand wird der Öl-Quark-Teig geknetet.



Kaffeetafel: Annemarie und Anton Wunderl mit den Enkeln Sophia (2) und Sebastian (2) sowie Stephanie Ebner.

## Backbuch mit Leser-Rezepten

Die bayerischen Landfrauen planen ein weiteres Kochbuch in der Reihe „Alle lieben...“. Diesmal soll sich alles um das Kleingebäck drehen. Das mittlerweile fünfte Buch der Landfrauen wird im Oktober erscheinen. Die Leser des Münchner Merkur und seiner Heimatzeitungen können dabei mitwirken: Wir suchen die schönsten Rezepte dafür. Nicht nur die gesamte Weihnachtsbäckerei gehört dazu. Kleingebäck wird das ganze Jahr über zu einer Kaffeetafel oder Teerunde mit der Familie und Freunden aufgetischt. Die Tea Time in Schottland wäre beispielsweise undenkbar ohne das Shortbread. Rezepte schicken Sie per Mail an: [Gastro@merkur-online.de](mailto:Gastro@merkur-online.de). Wollen Sie einen Brief schreiben? Dann geht dieser an [Münchner Merkur, Gastro-Redaktion](mailto:MuenchnerMerkur.Gastro-Redaktion), Stichwort: Kleingebäck, Paul-Heys-Strasse 2-4, 80336 München. Mitmachen lohnt sich: Unter allen Einsendungen verlosen wir Koch- und Backbücher. Wir freuen uns auf Ihre Rezepte.

Wunderl jedoch nicht in München bleiben. Sie lernte alsbald ihren Mann Anton (heute 57) kennen, bei der Landjugend. Die Mutter war entsetzt. Sie sagte: „Du wirst doch nicht Bäuerin werden?“ Doch Annemarie Wunderl packte ihre Sachen und zog auf den Hof nach Weßling. Sie machte ihren Hauswirtschaftsmeister und setzte dann noch eine Ausbildung zur Ernährungsfachfrau drauf.  
30 Jahre ist das mittlerweile her. Und wenn man die engagierte Bäuerin so reden hört, glaubt man ihr gern: „Es gibt

keinen schöneren Beruf“, sagt sie. „Ich habe diesen Schritt nie bereut.“  
Annemarie und Anton Wunderl haben diese Begeisterung für die Landwirtschaft ihren Kindern vorgelebt. Während andere Betriebe Nachwuchsprobleme plagten, sind zwei der Kinder in ihre Fußstapfen gestiegen.  
Annemarie Wunderl versteht es einfach, ihren Lieben den Alltag zu versüßen – täglich um 15 Uhr. Mit immer neuen Rezepten. Denn die Bio-Bäuerin probiert leidenschaftlich gerne neue Rezepte.

## Mein Küchengeheimnis

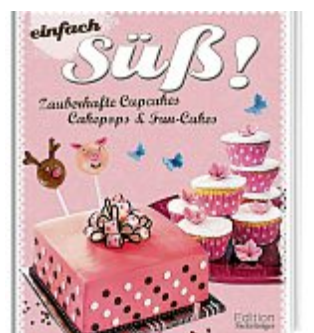
Angesichts der frostigen Temperaturen in den vergangenen Wochen scheint es fast unvorstellbar, dass die Freiluft-Saison vor der Tür steht. Trotzdem suchen wir schon jetzt die besten Grillrezepte.  
Wer versteht sich aufs Zubereiten von Steaks und Würsteln? Wer kennt interessante Alternativen zum Fleisch? Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer (089) 5306-419. Oder Sie schreiben uns an [gastro@merkur-online.de](mailto:gastro@merkur-online.de) eine Mail.

## NEU AUF DEM BUCHMARKT

### Einfach süß: Zaubermagische Cakes

Zugegeben, man braucht für diese Cupcakes etwas Zeit. „Einfach süß – Zaubermagische Cupcakes, Cakepops und Fun-Cakes“ ist nichts für jeden Tag. Doch wer das Besondere sucht, wird in diesem trendigen Backbuch fündig: Ideal für all jene, die für den Kindergeburtstag, die nächste Party oder eine Hochzeit lustige und kreative Ideen suchen. Cupcakes – nicht zu verwechseln mit Muffins – sind seit Jahren in den USA und England der große Renner. Ein Cupcake ist eine kleine Torte, die zwar meist wie ein Muffin gebacken wird, aber anschließend mit einem Guss bzw. einer Cremehaube bedeckt ist. Auch der Teig ist meist weicher und süßer. Wer einen Tennis-Cupcake oder einen Muschel-Cupcake nachmachen will, kann sich an den Schritt-für-Schritt-Anleitungen orientieren. So gelingen die kleinen Meisterwerke garantiert. Doch eins ist klar: Das Garnieren und Verzieren der süßen Kunstwerke ist nichts für Eilige oder Back-Anfänger. Die sollten sich dann doch besser an die klassischen Muffin-Rezepte halten.

**Einfach süß. Zaubermagische Cupcakes, Cakepops und Fun-Cakes. Erschienen in der Edition Fackelträger. 160 Seiten, über 400 Abbildungen. 19,95 Euro.**



### Schlank Bratkartoffeln

Der Titel ist provokant. Wie um Himmels willen sollen Bratkartoffeln auf einmal schlank machen? Gelten doch Bratkartoffeln neben Pommes eher zu den Dickmachern, weil sie gerne mal vor Fett triefen. Sarah Schöcke und Christina Steinbach verraten in ihrem Buch „Warum Bratkartoffeln schlank machen“ das neue Kohlenhydrat-Prinzip. Der Trick: Erst abkochen und abkühlen lassen, dann zubereiten und abnehmen. Der Grund: Die resistente Stärke macht schön statt, liefert dabei aber kaum Kalorien. Die Rezepte, von den beiden Autorinnen „Module für ihre neue Ernährung gemacht“ genannt, klingen allesamt spannend und richtig fein: Die Süßkartoffel-Mango-Spieße etwa oder die Erbsenschaum-Pasta erinnern eher an Genuss als an Verzicht. So kann abnehmen Spaß machen. **Warum Bratkartoffeln schlank machen. Sarah Schöcke und Christina Steinbach. 140 Rezept-Seiten plus Sportprogramm. Erschienen bei GU 19,99 Euro.**

