

Hintenrumkuchen

(Blitztorte, „Zitadellenkuchen“)



Das Rezept meiner Großmutter:

Man wiegt 6 **Eier** und nimmt
soviel wie diese wiegen, feinen **Zucker**,
soviel, wie 4 Eier wiegen, **Mehl** und
soviel, wie 2 Eier wiegen, **Butter**.



Die Butter wird zuerst zerlassen und zum Abkühlen beiseite gestellt. - Dann schlägt man die 6 Eiweiß mit einer **Prise Salz** und einem **Paket Vanillezucker** zu steifem Schaum, gibt den Zucker darunter, fügt die Eigelb und das Mehl, das mit einem guten **Teelöffel Backpulver** vermischt wird, sowie zuletzt die Butter hinzu und füllt den Teig sogleich in eine vorher leicht gefettete und mit **Paniermehl** ausgestreute Kastenform. (Die angegebenen Zutaten verlangen eine Form von etwa 32 x 9 x 7 cm³).

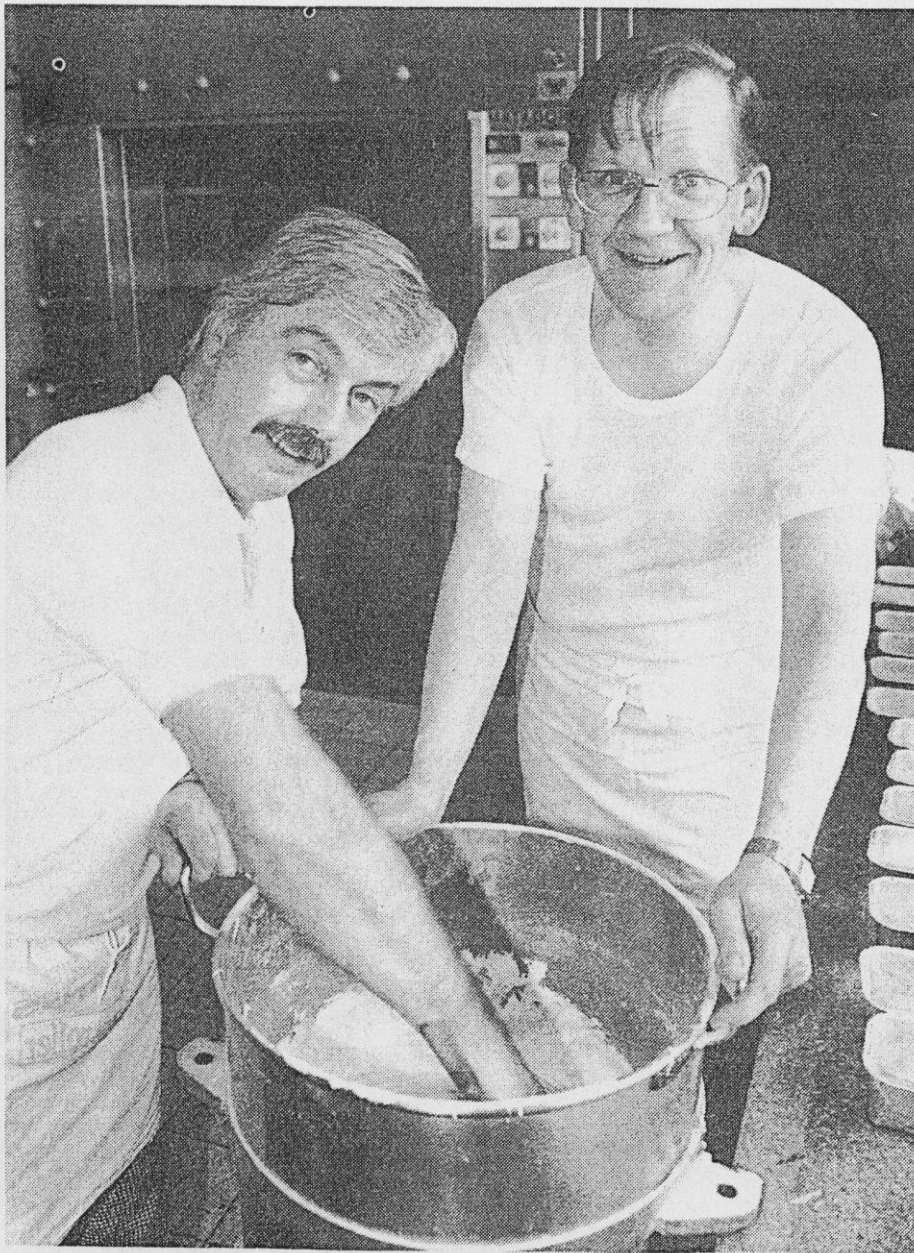
Der Kuchen wird bei Mittelhitze (175 °C - 180 °C) eine Stunde gebacken. Anschließend bleibt er noch gut 10 Minuten im abgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Klappe zum allmählichen Abkühlen stehen. Danach sollte man ihn aus der Form holen und auf einem Sieb abkühlen lassen.

Wenn man sich von diesem Kuchen auch erzählt, er missrate nie, sollte man doch tunlichst darauf achten, dem Ofen für die Dauer der Backzeit nicht zu nahe zu treten (Gefahr des Zusammenfallens) und beim Anrühren mit dem Backpulver vorsichtig umzugehen (Gefahr, dass dem Kuchen die Form nicht reicht, oder dass er nach dem Aufgehen zusammenfällt).

Der familienintern gewählte Name „Hintenrum“-Kuchen erklärt sich aus der Abfolge, in der die Zutaten angerührt werden, nämlich umgekehrt wie beim „normalen“ Rührkuchen, bei dem man mit dem Fett beginnt und Eischnee ggf. zum Schluss unterhebt.

Dieser Kuchen ist der einzige, den ich zu backen gelernt habe, weil er mir selbst und meiner Familie so gut schmeckt. Zu meinem 50. Geburtstag habe ich davon mit Bäcker Lorenz in Jülich soviel (150 Formen) hergestellt, dass ich ein Stück davon an alle damaligen Schüler verteilen konnte. Seitdem hat er auch den Namen „Zitadellenkuchen“. Darüber ist am 19.5.1992 ein Bericht in den *Jülicher Nachrichten* erschienen, der auf der nächsten Seite abgedruckt ist.

Peter J. Reichard



Vor den Genuß haben die Götter den Schweiß gesetzt: Geburtstagskind Peter Joachim Reichard (r.) und Bäckermeister Manfred Lorenz (l.) kümmern sich um Omas „Hintenrumkuchen“ (Mitte).
Foto: A. Petersen

Besondere Geburtstagsidee

Vom Katheder in die Backstube

JÜLICH. — Peter Joachim Reichard, Direktor des Gymnasiums Zitadelle, ist am heutigen Tag ein „frischgebackener“ Fünfziger. Zur Vorbereitung des runden Geburtstages vertauschte er am Freitag die Schulstube mit der Backstube von Meister Manfred Lorenz im Heckfeld. Sage und schreibe 100 Kuchen, nach der Rezeptur von Reichards Großmutter, entstanden dort als das gemeinsame Werk des Pädagogen und des Bäckers: „Backe, backe Kuchen, der Reichard hat gerufen...“

Kaum hatte der Direktor am Morgen die „Schlacht“ in der Schule geschlagen, nahm er um die Mittagszeit den „Kampf“ mit Butter, Mehl, Zucker und Eiern auf: Man(n) nehme 420 Eier, einen netten Einfall, die Unterstützung eines erfahrenen Bäckermeisters und schon – „lirum, larum, Löffelstiel“ – können 954 Schüler, Mitarbeiter, Kollegen und Gäste zu Kaffee und Kuchen eingeladen werden. Großmutter Reichards „Rührgedicht“, das den Enkel noch heute zum Schwärmen bringt, trägt den prosaischen Namen „Hintenrumkuchen“. Als gestandener Pädagoge hat Reichard dafür sogleich eine Erklärung des Namens parat: Während er eifrig unzählige Kastenformen auspinselt, erläutert er, daß die Zubereitung eines Rührkuchens normalerweise mit dem Schaumig-schlagen des Fetts beginnt. Großmutter's Rührwerk setzt aber mit dem Schlagen des Eischnees ein, und die Zugabe von flüssiger Butter bildet den krönenden Abschluß des Back-Werks.

Am heutigen Geburtstag gibt es für alle Geladenen in der Zitadelle das Gleiche: eben Großmutter Reichards „Hintenrumkuchen“, der dabei vielleicht zur „Zitadellen-Torte“ avanciert. Das „Establishment“ – um es in der Sprache der Jugend auszudrücken – erfährt keine Sonderbehandlung. Und was können die Zitadellen-Zöglinge daraus lernen? Vor Reichard sind alle Menschen gleich!
A.K.