



Der Aniskipf oder die Aniswecke ist ein in und rund um Fürth beliebtes traditionelles Hefegebäck. Während Schmalzgebackenes problemlos auch in der einfachsten Küche gelang, wurde der vorbereitete Teig für Aniskipf, »Zwetschgendatschi« oder »Heferblodz« oft in die nächstgelegene Bäckerei getragen, um im großen Backofen ein besseres Backergebnis zu erzielen

ANISKIPF



- 500 g Mehl, 20 g Hefe*
- 50 g Butterschmalz, 40 g Butter*
- 1 TL Schweineschmalz*
- 50 g Rosinen, 80 g Zucker*
- 1 EL Anis ganz*
- 1 EL Anis gemahlen*
- 150 g Milch, 1 Ei, Salz*
- etwas Zitronenschale*
- 1 EL Mohn zum Bestreuen*



Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Butterschmalz, Butter und Schweineschmalz auf Raumtemperatur erwärmen. Mehl in eine Schüssel sieben, mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, am Ende die Sultaninen unterkneten. Den Teig etwa eine Stunde gehen lassen, dann nochmals durchkneten, einen Kipf (Laib) formen und nochmal etwa 20 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Aniskipf vor dem Backen mit Milch bestreichen und mit Mohn bestreuen.

Schmeckt zum Frühstück oder Nachmittagskaffee mit Butter oder auch pur.

SCHMECKT'S? – BASSD SCHO!

Ein kulinarischer Rundgang durch Fürth

Städtischer
Fleisch-Verkauf.



Fürth im Juni 1915: Gefallenenmeldungen, überfüllte Lazarette und knapper werdende Lebensmittel machen die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges auch fernab der Front spürbar. Um der größten Not entgegenzuwirken, richtet die Stadtverwaltung Volksküchen und Kartoffelausgabestellen ein und kauft „Mais in großen Mengen“ ein, so die Stadtchronik am 14. Juni 1915. Der daraus hergestellte Maisgrieß und das Maismehl sollen den nicht mehr verfügbaren Weizen ersetzen. Dass hieraus ein schmackhaftes Mahl bereitet werden kann, zeigt folgendes Rezept, welches von der städtischen Lehrküche ausprobiert und den Fürther Bürgerinnen und Bürgern empfohlen wurde:

„MAISGRIESSAUFLAUF

1/2 Pfund Maisgrieß wird ein paarmal mit kaltem Wasser gewaschen, mit halb Milch und halb Wasser weich gekocht und kalt werden lassen. Dann rührt man 3 Eigelb mit 150 Gramm Zucker schaumig, gibt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und den Saft einer ganzen dazu, den abgekühlten Maisgrieß nach und nach, schmeckt mit Salz ab, gibt den steifen Schnee der 3 Eier darunter und backt die Speise in gut gebutterter Form eine Stunde bei mäßiger Hitze. Oben auf kann man vor dem Backen noch einige Butterflöckchen verteilen, kann auch nach Geschmack Früchte dazwischen schichten.“ Stadtchronik, Eintrag vom 14. Juni 1915

Lazarett im Berolzheimerianum, 1916 (Stadtarchiv Fürth)



**GESCHICHTE
FÜR ALLE e.V.**

Institut für Regionalgeschichte