

Der Gang über den Wochenmarkt gleicht einem Hindernislauf. Überall locken sie, fordern zum Stehenbleiben

und probieren aus: saftige Zwetschgen, feine Aprikosen, knackige Kirschen und Mirabellen, duftende Weinbergpfirsiche und natürlich die vielen herrlichen Beeren. Auch Äpfel, Birnen und Quitten stehen schon in den Startlöchern. Und alle rufen sie: „Nimm! Uns! Mit!“

Bei so einer Aufforderung schaltet das Hirn dann gerne auf Automodus und eine halbe Stunde später sind Taschen und Körbe randvoll, die Arme schwer und das Rätselraten groß: Was mache ich denn jetzt mit all den Herrlichkeiten? Muffins mit Pfirsich und Aprikosen? Einen Mirabellenstrudel mit zart parfümierter Sahne? Vielleicht eine Biskuitrolle mit Stachelbeeren? Oder doch lieber einen Klassiker?

Wir haben mal bei drei Schwarzwälder Traditionsbäckerinnen und -bäckern in die Rezeptbücher gespickelt und mussten nicht lange bitten: Wir bekamen drei typische Spezialitäten präsentiert. Das Fotoshooting allerdings stellte uns vor gewisse Probleme: Gar nicht so einfach, diese Köstlichkeiten ins rechte Licht zu setzen, wenn einem ständig das Wasser im Mund zusammenläuft ...

Die meisten dieser Rezepte könnt Ihr Genussbotschafter auch gerne abwandeln: Statt Äpfel mal Zwetschgen nehmen oder Brombeeren durch Kirschen ersetzen – je nach Lust und Laune. Auf Seite 38 verraten wir Euch außerdem die besten Basics in Sachen Teig und liefern gleich noch ein paar heiße Tipps dazu.

Was Ihr dann daraus macht, möchten wir natürlich gerne sehen. Schickt Eure Rezepte mit Bild an #heimat und freut euch auf eine Überraschung! Also: Auf die Früchtchen – fertig – backen! ✨



Was? Waihe?

Der Begriff Wähe – auch Waie oder Waihe – stammt aus dem Alemannischen und geht vermutlich auf das Walken des Teigs zurück. „Der muss hauchdünn sein“, sagt Markus Pahlke vom *Café Decker* in Staufen. „Und dann darf alles drauf, was der Garten hergibt!“ Also auch gerne Gemüse...



ZUTATEN

500 g Weizenmehl

250 g Butter

10 g Salz

125 ml Wasser

100 g Sahne

100 ml Milch

1 EL Mehl

80 g Zucker

4 Eier (Größe M)

1 Prise Vanillepulver (alternativ:
Mark einer Vanillestange)

1–2 EL Rosinen

500 g Äpfel (Boskop)

Salz in Wasser auflösen. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, die in Stücke geschnittene Butter darauf verteilen, beides mit dem Handballen zügig ineinanderreiben. Das Salzwasser dazugeben und alles mit schnellen Bewegungen zu einer Kugel formen. Achtung: Der Teig darf nicht geknetet werden, da er sonst

seine Elastizität verliert! Dann sollte er für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich (etwa ein bis zwei Millimeter) ausrollen und in ein mit Butter gefettetes Backblech oder eine Waiheform (ähnlich einer Tarteform) geben. Die Ränder müssen dabei etwa einen Zentimeter überlappen. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft). Die Äpfel entkernen, in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Teig verteilen. Sahne Milch, einen Esslöffel Mehl, Zucker, Eier und Vanille verquirlen und gleichmäßig über die Äpfel gießen. Für 30 bis 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen, die Rosinen etwa zehn Minuten vor Ende der Backzeit über der Waihe verteilen.

TIPP

Wenn die Äpfel sehr sauer sind, könnt Ihr auch Zucker darüber verteilen. Und falls Ihr keine Äpfel habt: Die Waihe schmeckt auch mit Zwetschgen, Aprikosen, Reneclaudes, Rhabarber oder Beeren sensationell!

Alemannische Waihe

MARKUS PAHLKE | CAFÉ DECKER