

Wetterau auf Touren

Werrerer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Mäusekuchen wird häufig in Reichelsheim Silvester serviert. Seinen Namen hat er vermutlich durch das Loch bekommen, dass sich bildet, wenn man die Wurst herausißt.

Hier das Rezept aus Reichelsheim:

Mäusekuchen



Zutaten

1 Pfund Mehl, 50 g Zucker, 80 g Schweineschmalz,
1 Würfel Hefe, $\frac{3}{4}$ l Milch, 1 geräucherte Bratwurst (40 cm
lang)

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Fett, Hefe und Milch einen Hefeteig kneten, gehen lassen und ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Die geräucherte Bratwurst darin einrollen. Den Mäusekuchen auf ein gefettetes Backblech legen, mit dem Küchenmesser einstechen und nochmals gehen lassen. Bei Mittelhitze 45 Minuten backen. Der heiße Kuchen wird mit kaltem Wasser abgepinselt („gefrischt“).

Rezept von Elli Schäfer

Entnommen dem Buch „Hessen à la carte 2“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs–