

Ein Hauch von Leichtigkeit und Zerbrechlichkeit

Berliner und Fasnachtschuechli gehören so selbstverständlich zur Fasnacht wie Guggenmusik und Masken. In der Zentralschweiz sind es Kösikrapfen, ein Gebäck mit Dörrbirnenfüllung.

Monika Neidhart

So wie sich die Fasnacht in ihren typischen Gewändern und ihrer Musik von Dorf zu Dorf unterscheiden kann, so gibt es auch unzählige lokale und regionale Fasnachtsgebäcke. Im Kanton Schwyz findet man, neben den auch in der übrigen Schweiz bekannten Schenkeli, Berlinern und Fasnachtschüechli lokale Spezialitäten mit ihrem je eigenen Rezept. Im ganzen Kanton beliebt sind die Kösikrapfen. Ohne sie findet keine Fasnacht und keine Chilbi statt.



Schwyzler Kösikrapfen



Kösi ist der Schwyzer Dialektausdruck für ein Mus aus Dörrbirnen. Das Wort Krapfen lässt sich auf die althochdeutschen Begriffe "crapho", "kraphun" und "kräpfen" zurückführen. Diese Wörter bedeuten Kralle oder Haken und weisen auf die Form und auf die spitzigen Enden des Gebäcks hin. Die Spitze der handgrossen, goldig-braunen Kösikrapfe passt wie beabsichtigt gut zwischen Daumen und Zeigefinger. Mit dem Biss in den Krapfen knackt es frisch. Knuspriger hauchdünner Teig bricht im Mund und gibt den Dörrbirnengeschmack frei. Leicht lauwarm, kaum aus der Fritteuse, ist der Genuss einmalig, dann wenn das die Füllung noch ganz leicht warm ist und die Aromen voll zur Geltung kommen. Erstaunlich: Am Schluss sind

die Finger, obwohl die Krapfen im Frittieröl fünf Minuten schwammen, kein bisschen fettig. Ein Hauch von Leichtigkeit und Zerbrechlichkeit.

Vom Fachmann lernen

So einfach ist es aber nicht, Kösikrapfen so dünn, knackig, vollmundig und ohne negativen Fettgeschmack herzustellen. Josef Felchlin von der Bäckerei-Konditorei Chilestägli in Arth muss es wissen. Die Bäckerei, die er mit seinem Bruder und zusammen mit den Partnerinnen in sechster Generation führt, erhält immer wieder Auszeichnungen. "Massgebend sind die Rohstoffe. Nur aus qualitativ hochwertigen Bestandteilen kann auch etwas Gutes entstehen", ist Felchlin überzeugt. So verwendet er nur Butter, die den Teig mürbe und knusprig macht. Der Teig, den er aus Mehl, Butter, Wasser und Salz herstellt, rollt er mit der Maschine aus. "Zu dünn kann er nie sein", meint er und spannt den seidenweichen, elastischen Teig auf einem langen Brett aus. Mit einem Handbesen wischt er Mehl von der Teigschicht. "Bleibt Mehl an den Krapfen hängen, verbrennt es später in der Fritteuse. Der Krapfen nimmt das negative Aroma schnell auf." Die flach ausgestrichene Füllung aus gedörrten Birnen wird mit einer zweiten Schicht Teig abgedeckt. Josef Felchlin verwendet gleich viel Füllung wie Teig. Dann "stüpft" er die Oberfläche kräftig ein, damit die Feuchtigkeit und der Dampf, der beim Frittieren im Backgut entsteht, dann auch entweichen kann. "So wird der Teig nicht trocken oder bröselig", begründet er diesen Schritt, den man zu Hause mit einer Gabel ausführen kann. Mit Hilfe einer Holzlatte und eines gezackten Teigrades schneidet er nun die Teigplatte in Rauten. Das Rad verschliesst die Kanten, damit später kein Kösi das Frittieröl verschmutzt. Jeder Handgriff sitzt; es geht blitzschnell und doch braucht dieser feine Teig viel Gefühl beim Verarbeiten.

Frittieröl und Temperatur sind das A und O

Das Frittieren ist der nächste entscheidende Schritt für die spätere Gaumenfreude. "Das Öl muss hitzebeständig sein. Es darf nicht verbrennen. Sonst saugt das Gebäck zu viel Öl auf und nach dem Essen stösst es auf", begründet es Josef Felchlin. Er verwendet ein Gemisch aus Rapsöl, Erdnussöl und Kokosfett. Frittiert werden sie fünf Minuten. Man sollte sich allerdings nicht nur auf die Uhr verlassen; das Auge hilft mit. Zu wenig frittiert wird das Gebäck "pampig", ist es zu lange frittiert, wird es dürr. Leicht ausgekühlt, stehen die Kösikrapfen frisch duftend, auf einer ihrer Spitzen eng aneinander im grossen Korb. Vor der alten Fasnacht wird die Fritteuse zum letzten Mal gebraucht bis dann, an der Chilbi im Herbst die Krapfensaison ein zweites Mal beginnt.

Beim Zuschauen beim Bäckermeister wird klar: Alleine die Rohstoffe machen noch kein Gaumengenuss. Dazu gehört auch ganz viel handwerkliches Geschick und Wissen über die einzelnen Vorgänge. Mit seinen Tipps und Hinweisen kann es auch zu Hause gelingen. Josef Felchlin fügt an: "Und wenn es nicht ganz so perfekt wird. Das Vergnügen beim selber Zubereiten zählt doch auch viel!"

Rezept Schwyzer Kösikrapfen

Kösifüllung (oder gekaufte Birnenweckenfüllung)

300 g Dörrbirnen (evt. gemischt mit Dörräpfeln und - Zwetschgen)

Saft und Schale von 1 Zitrone

1 EL Kirsch

80 g Zucker

je 1 Messerspitze Zimt-, Sternanis- und Korianderpulver

Zubereitung:

1. Dörrfrüchte über Nacht im kalten Wasser einweichen.
2. Eingelegte Früchte kurz aufkochen, gut abtropfen lassen und mit dem Saft und dem Kirsch pürieren.
3. Restliche Zutaten daruntermischen

Geriebener Teig (oder 300g Kuchenteig)

200 g Mehl

1/ 2 KL Salz

70 g kalte Butter

ca. 7 EL kaltes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, kalte Butter in Flocken begeben. Zwischen den Fingern beider Hände verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
2. Wasser beifügen, mischen und rasch zu einem Teig zusammenfügen (nicht kneten). Zugedeckt an der Kälte ca. 30 Min. ruhen lassen
3. Teig halbieren und so dünn wie möglich rechteckig auswallen

Fertigstellen

1. Kösifüllung gleichmässig dünn auf die eine Teigplatte verstreichen, mit dem zweiten Teig decken, leicht andrücken. Restliches Mehl wegpinseln. Teigdeckel sehr gut mit einer Gabel einstechen.
2. Mit Hilfe eines Teigrades und eines Masstabes rautenförmige Plätzchen schneiden

3. Frittieröl auf 180°C erhitzen. Portionenweise Krapfen frittieren, dabei das Backgut mindestens 1x wenden, damit es gleichmässig braun wird.

4. Fertig frittierte Krapfen auf einem Haushaltspapier gut abtropfen lassen

Hinweise für das Frittieren:

- Vorsicht Brandgefahr: Öl nicht überhitzen, für den Notfall passenden Deckel und/oder Feuerdecke bereithalten
- Rückstände aus dem Öl sofort entfernen
- gebrauchtes Öl nie mit frischem mischen
- bei sorgfältigem Gebrauch kann das Öl 2-3-mal gebraucht werden
- Altöl bei der Sammelstelle abgeben

