Optisch und kulinarisch ein Genuss

Andrea Koch, Vorsitzende der Edinger Landfrauen, stellt für die österliche Kaffeetafel ihren Spiegeleierkuchen vor

Von Hannelore Schäfer

Edingen-Neckarhausen. Er sieht nicht nur toll aus, er schmeckt auch gut und passt perfekt zu Ostern“, schwärmt die Vorsitzende des Edinger Landfrauenvereins, Andrea Koch, von ihrem „Spiegeleierkuchen.“ Der saftige Blechkuchen ist bei Jung und Alt beliebt, zumal dessen Zubereitung, laut Hobbybäckerin, kein Hexenwerk darstellt. Wer also die österliche Kaffeetafel sowohl optisch als auch kulinarisch bereichern möchte, kann sich getrost ans Backwerk machen.

Manche erfassen es erst auf den zweiten Blick, dass auf dem Spiegeleierkuchen keine Spiegeleier sitzen, sondern Aprikosen aus der Puddingmasse hervorlugen, denen der abschließende Tortenguss zu einem buchstäblich glänzenden Aussehen verholfen hat. „Bei dem Kuchen handelt es sich genau genommen um ein traditionelles Rezept, das ich in dieser Form von meiner Großmutter Maria geerbt habe“, verrät Andrea Koch. Der Kuchenklassiker wurde neben Kochs Käsesahnetorte sogar literarisch geadelt. Beide fanden Eingang in Band Zwei der besten Koch- und Backrezepte der Kurpfälzer Landfrauen. Mit ihrer Oma habe sie schon als Kind gerne gebacken und sich auch einiges abgeguckt. Klar, dass die kleine Andrea damals ein richtiges Schleckermäulchen war. „Zum Abschluss durfte ich immer die Reste in der Schüssel auslecken. Vier meiner sieben Enkelkinder helfen ebenfalls schon beim Backen mit, auch wenn dabei immer mal wieder etwas in den Mund anstatt aufs Blech wandert“, erzählt die Landfrauen-Chefin und lacht. Ist der Spiegeleierkuchen erst einmal fertig, stellt er insbesondere für den Nachwuchs einen echten Hingucker dar. „Die Kinder sind echt verblüfft von dem Ergebnis und haben ihren Spaß daran“, weiß Andrea Koch auch aus ihrer Erfahrung mit Ferienkindern. Alljährlich bieten die Edinger Landfrauen im Rahmen des kommunalen Ferienprogramms den beliebten Koch- und Backspaß an, bei dem schon Spiegeleierkuchen auf den Tisch kam.

Seit 2012 ist Andrea Koch Vorsitzende des Landfrauen-Vereins Edingen. Zuvor hatte sie lange Jahre den Stellvertreter-Posten inne. „Als ich 1994 erstmals an einer Versammlung teilgenommen hatte, wurde ich gleich zur Zweiten Vorsitzenden gewählt“, erinnert sich die Landfrau im klassischen Sinne.

Schließlich lebt sie auf einem Bauernhof und verkauft im eigenen Bauernlädchen Selbsterzeugtes und Regionales. Mit diesem Hintergrund zählt sie allerdings zu den absoluten Ausnahmen im Verein. Die meisten Frauen kommen aus anderen Berufen und aus allen sozialen Schichten.

Dass der Edinger Landfrauenverein mit aktuell 128 Mitgliedern zu jenen im Landesverband zählt, der einen Mitgliederzuwachs verzeichnen kann, liegt auch am vielfältigen Programm, glaubt Andrea Koch. „Außerdem bilden wir eine gut harmonierende Gemeinschaft aus allen Generationen“, erläutert sie das Erfolgsrezept. Die Landfrauen engagieren sich zudem sozial – zumeist mit „schmackhafter Note“.

So wird beispielsweise Marmelade für den guten Zweck eingekocht. Erstmals sind die Edinger Landfrauen auch bei der beliebten Fahrrad- und Pflanzenbörse am 7. Mai im Neckarhäuser Schlosshof präsent. „Wir verkaufen dort Kuchen aus dem eigenen Backofen, der Erlös kommt der Ukraine-Hilfe zugute“, lässt die Vorsitzende wissen. Klar, dass ihr Spiegeleierkuchen zum Angebot zählen wird. Dass Andrea Kochs ureigenes Koch- und Back-Gen sich auch für höhere Weihen empfiehlt, wurde bei der SWR-Kultserie „Lecker aufs Land“ deutlich.

In der Staffel von 2018 wurde sie mit ihrem Himbeer-Parfait zur Dessert-Queen gekürt. „Die Fernsehleute haben damals bei uns angerufen und gefragt, ob ich mitmache“, erinnert sie sich und fügt an: „Nach kurzer Bedenkzeit und Rücksprache mit der Familie habe ich zugestimmt, dass das Kamera-Team zu uns auf den Hof kommt.“ Geblieben sind von ihrer Zeit als kochender „Fernsehstar“ gute Kontakte zu den Mitstreiterinnen von damals. „Wir tauschen uns regelmäßig aus, das gilt auch für unsere speziellen Rezepte“, verrät sie schmunzelnd.

Andrea Koch mit ihrem selbst gebackenen Spiegeleierkuchen. Foto: Schäfer

REZEPT SPIEGELEIERKUCHEN

Teig: 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 5 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, ½ Päckchen Backpulver. Alle Zutaten schaumig rühren. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und bei 200 Grad circa zehn Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen. In der Zwischenzeit: Ein Päckchen Sahne-Vanillepudding kochen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen zwei bis drei Becher saure Sahne mit dem Pudding verrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Zwei Dosen Aprikosen öffnen und den Inhalt abtropfen lassen. Aprikosen auf die Puddingmasse setzen, Backblech in den Ofen schieben und das Ganze noch einmal bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen zwei klare Tortengüsse über den gesamten Kuchen geben. fer