

100 g Butter  
10 g Zimt  
1 Gläschen Brantwein

Alles gut durcheinander kneten, kleine Kugeln davon machen und in einem flachen Waffeleisen wie Lukken backen.

## *Rezepte aus den Niederlanden*

### *Feine Eisenkuchen*

1 kg Feinmehl  
750 g Zucker  
650 g Butter  
10 g Vanillezucker  
8 Eier  
½ Tasse kalte Milch  
ein klein wenig Backpulver  
ein klein wenig Salz

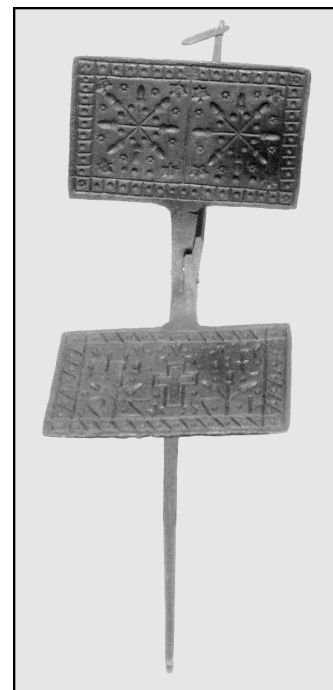
Das Eiklar der Eier zu Eiweiß schlagen, die Butter schmelzen und dann mit den anderen Zutaten zum Backteig verarbeiten.

### *Zucker-Eisenkuchen*

1 kg Feinmehl  
1 kg Zucker  
1 kg Butter  
16 Eier

Die Butter schmelzen und mit den übrigen Zutaten verarbeiten und anschließend im Eisen goldbraun backen.

## *Klemmkuchen-Rezepte*



Rezepte für Klemmkuchen wurden und werden über Generationen von der Mutter an die Tochter weitergegeben, es gibt also so viele Rezepte, wie Mütter im Fläming. Diese kleine Rezeptsammlung kann jedoch lediglich eine Auswahl davon enthalten. Weil die meisten Hausfrauen meinen, dass gerade ihr Rezept die wohlschmeckendsten Klemmkuchen ergibt, kann nur durch Ausprobieren festgestellt werden, welcher Klemmkuchen dem persönlichen Geschmack entspricht. Klemmkuchen werden im Fläming schon seit Jahrhunderten gebacken und deshalb wurden auch einige historische Rezepte aufgenommen.

Weil angenommen werden darf, dass die Klemmeisen vor Jahrhunderten aus Flandern oder den Niederlanden in den Fläming gelangten, sind Rezepte aus diesen Ländern für Experimentierfreudige hier ebenso nachzulesen. In den Koch- und Backbüchern des 19. und 20. Jh. wurden Anleitungen zum Backen von Klemmkuchen veröffentlicht. Auch von diesen Rezepten ist eine kleine Auswahl zum Nachbacken mit aufgenommen worden. Einige Rezepte wurden freundlicherweise vom Heimatmuseum Dahme/Mark und Privatpersonen zur Verfügung gestellt und ergänzt durch Rezepte aus meiner Sammlung.

Rolf Ansorge.

## *Rezepte aus dem Fläming*

### *Rezept aus Mehlsdorf für feine Klemmkuchen*

500 g Weizenmehl  
250 g Butter  
125 g Zucker  
6 Eier  
250 g Korinthen  
 $\frac{3}{4}$  l Milch  
etwas Zimt  
1 Prise Salz

Die Zutaten miteinander verarbeiten. Der etwas dickflüssige Teig wird löffelweise auf das gut gefettete Eisen gegeben. Man erhält feine Klemmkuchen.

### *Rezept aus Waltersdorf für sehr gute Klemmkuchen*

7,5 kg Mehl  
1,5 kg gute Butter  
3,5 kg Zucker  
1 kg Fett  
0,5 l Speiseöl  
etwas Salz  
etwas Zimt

Das Mehl mit Wasser anrühren, das zerlassene Fett und die Butter unterrühren und das Ganze über Nacht stehen lassen.

## *Rezepte aus Flandern*

### *Rezept für Wafels*

1 kg feinstes Mehl  
1 Liter lauwarme Milch  
1 Prise Zimt  
100 g geschmolzene Butter  
4 Eier

In das Eiweiß eine Prise Salz geben und zu Schaum schlagen und unter den Teig mengen mit einem Löffel Bierhefe. Das Eisen gut heiß werden lassen, innen mit Butter oder Fett einstreichen und die Waffeln leicht braun backen.

### *Rezept für fijne Wafelken (Lukken)*

300 g feinstes Mehl  
200 g besten braunen Mehlzucker (Staubzucker)  
200 g Butter  
1 Ei

Alles mit der Hand gut durcheinander kneten, je länger, desto besser! Man formt längliche Röllchen von der Größe eines Taubeneies. Man lege die krossen Waffeln zum Aufbewahren trocken in eine Blechdose; sie halten sich sehr lang.

### *Rezept für Kaneel-Wafeltjes (Zimt-Waffeln)*

250 g feinstes Mehl  
100 g besten Mehl-Zucker (Staubzucker)  
1 Ei

### ***Eisenkuchen mit Zimt***

(Allgemeines Deutsches Kochbuch von 1896; Verlag C. F. Amelang, Leipzig)

250 g Mehl  
125 g Butter  
125 g Zucker  
2 Eier  
3 Eidotter  
2 g Zimt

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt die weiteren Zutaten darunter, verdünnt die Masse nur wenig mit Sahne und bäckt sie in einem erhitzten, nur anfangs mit Speck oder Butter leicht bestrichenem Zimtröhrcheneisen zu schöner Farbe.

### ***Hippen- oder Eisenkuchen***

(Neues, praktisches Kochbuch; Verlag Ensslin & Laiblin, Reutlingen)

250 g feines Mehl  
40 g zerlassene Butter  
120 g gestoßener Zucker  
1 Ei  
abgeriebene Citronenschale  
gestoßener Zimt  
etwas Wein  
1 Esslöffel voll Rosenwasser

Dieses alles rührt man zu einem glatten, dünnen Teig; dann macht man das Eisen auf Kohlen warm, bestreicht es mit Speck, bedeckt es dünn mit Teig, backt die Kuchen auf beiden Seiten hellgelb, biegt sie noch heiß über ein rundes Holz zu kleinen Rollen und zieht sie, wenn sie erkaltet sind, herunter.

### ***Rezept aus Hohenseefeld***

2,5 kg Roggen-, besser Weizenmehl  
0,5 Liter Sahne  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Liter kalte Vollmilch

Alles zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten; bei Bedarf können Rosinen zugegeben werden. Die Menge reicht für etwa 100 Klemmkuchen.

### ***Rezept aus Wahlsdorf für gewöhnliche Klemmkuchen***

2 kg Mehl  
750 g Schmalz  
500 g Zucker  
2 l Milch  
1 Prise Salz

Die Zutaten zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten, bei Bedarf noch Wasser hinzugeben.

### ***Rezept aus Petkus***

500 g Mehl  
200 g Fettigkeit  
200 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Zimt  
Milch (nach Bedarf)

Der Teig muss allein verlaufen und dünner als Eierkuchenteig sein.

### ***Rezept aus Meinsdorf*** (Frau Schuster)

2 kg Mehl  
1 kg Fett (250 g Schweinefett, 250 g Margarine und 500 g Butter)  
1 kg Zucker  
3 x 125 ml Schlagsahne  
4 Eier  
1 Handvoll Salz

Alle Zutaten lauwarm zu einem dünnen Teig verarbeiten. Erst unmittelbar vor dem Backen die Grieben zugeben.

### ***Rezept aus Wölmsdorf*** (Frau Schulze)

500 g Mehl  
250 g Margarine  
300 g Zucker  
2 Eier  
1 Prise Salz

Zucker und Margarine glatt rühren, Eier und Mehl einarbeiten, dann Bier und Wasser unterrühren und alles etwa 12 bis 14 Stunden bis zum Backen warm stellen. Alles gibt etwa 2 Liter Teig für ca. 120 Klemmkuchen.

### ***Rezept aus Gofmar*** (Käthe Höhne)

1 kg Mehl  
600 g Fett (500 g Margarine, 100 g Schweinefett)  
250 g Zucker  
350 g Rosinen  
2 Päckchen Vanillezucker

Alles zu einem Teig verarbeiten und nach Bedarf mit Milch etwas verfeinern; lieber etwas fester rollen und dann backen.

## ***Rezepte aus Kochbüchern***

### ***Eisenkuchen***

(Magdeburger Kochbuch von 1797, Verlag Johann Adam Creutz)

250 g Mehl  
125 g Zucker  
2 Eidotter  
1 Ei ganz  
¼ Liter Milch oder Sahne  
etwas Kardamom

Rühre die Masse gut durcheinander zu einem dünnen Teig, streiche die Eiserkuchenform mit Speck gut aus und backe die Kuchen goldgelb. Statt Milch kann man auch Wein zum Anrühren nehmen, auch Zimt, Nelken oder Anis kann verwendet werden.

### ***Hippen- oder Eisenkuchen***

(Neues, praktisches Kochbuch; Verlag Ensslin & Laiblin, Reutlingen)

8 Löffel voll Mehl  
8 Löffel voll Milch  
8 Löffel voll zerlassene Butter  
8 Löffel voll gestoßener Zucker  
6 Eier und etwas Muskatnuss (nach Belieben)

Dieses alles rührt man zu einem glatten, dünnen Teig; dann macht man das Eisen auf Kohlen warm, bestreicht es mit Speck, bedeckt es dünn mit Teig, backt die Kuchen auf beiden Seiten hellgelb, biegt sie noch heiß über ein rundes Holz zu kleinen Rollen und zieht sie, wenn sie erkaltet sind, herunter.

### ***Rezept aus dem Heimatmuseum Luckenwalde***

500 g Mehl  
200 g Zucker  
325 g Butter  
50 g ausgelassenes Schmalz (ohne Grieben)  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Salz  
0,5 Liter warme Milch  
2 Flaschen (je 0,33 l) Malzbier  
Schlagsahne

Zubereitung: Mehl, Zucker, Milch, Vanillezucker, Zimt und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Butter zerlassen und vorsichtig dazugeben. Ebenso mit dem Schmalz verfahren. Faustregel: alle 3 Minuten etwa 2 Teelöffel dazugeben. Zum Schluss wird mit dem Malzbier aufgefüllt so lange, bis ein sehr flüssiger Teig (Suppe) entsteht. Das Eisen wird 20 Minuten vorgeheizt. Die Masse wird auf das gefettete Eisen gegeben und schnell verteilt. Die Eisen werden fest aufeinander gedrückt (Geräusch). Sollten Blasen entstehen, etwas Zucker oder Milch an den Teig geben und weiter probieren. Backvorgang etwa 3 Minuten. Die fertigen Klemmkuchen lässt man ein wenig abkühlen. Anschließend werden kleine Tüten gefaltet oder man rollt sie ganz vorsichtig. Zuletzt gibt man Schlagsahne in den Klemmkuchen.

### ***Rezept aus Dahme*** (Frau Nitzke)

500 g Mehl  
1 Flasche (¼ l) saure Sahne  
1 Flasche (½ l) Buttermilch  
2 Eier  
2 Würfel Palmin  
Zimt  
Vanillezucker  
Backpulver

Alles gut durcharbeiten; die Menge reicht für ca. 80 Klemmkuchen.

### ***Rezept aus Luckau*** (Frau Raspe)

1 kg Mehl  
250 g Fett  
250 g Speck (1 Tag vorher auslassen)  
375 g Zucker  
500 g Rosinen  
1 Fläschchen Rum-Aroma  
½ Zitrone  
½ Flasche Milch  
1 Prise Salz

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben; Speck und Margarine auslassen, das Wasser darunter rühren, alles reichlich kneten und dann im Eisen backen.

## *Rezepte für elektrische Klemm- oder Hörncheneisen*

### *Rezept aus Pflügkuff* (Frau Rüstig)

750 g Mehl  
565 g Butter (265 g Margarine, 100 g Hartfett und 200 g Gänseschmalz)  
565 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
2¼ Liter Milch  
Bier

Alles am Abend zuvor zu einer dünnflüssigen Masse einrühren

### *Rezept aus Werbig* (Fam. Schmiedchen)

1 kg Mehl  
250 g Butter o. Fett  
125 - 200 g Zucker  
2 Eier  
1 l Wasser  
1 l Milch  
1 Flasche helles Bier  
1 Päckchen Vanillezucker  
Salz

Mehl in kalter Milch u. kaltem Wasser glatt rühren und quellen lassen. Kurz vor dem Backen das Fett zerlassen und mit etwas Speiseöl und den restlichen Zutaten unterrühren sowie einige Löffel süße Sahne zugeben.

## *Historische Rezepte*

### *Uraltes Rezept*

500 g Roggenmehl  
250 g Schweinespeck  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Tasse Milch

Den Speck ganz fein zerkleinern, dann die Eier nach und nach zugeben und mit der Milch verrühren. Anschließend das Roggenmehl mit der Prise Salz und Pfeffer einarbeiten und das Ganze durch Zugabe von Wasser fließfähig machen.

### *Rezept von 1822 (Museum Zerbst)*

¾ Pfund Mehl  
½ Kännchen Rohm (Rahm)  
3 Eyer  
6 Loth (etwa 94 g) Zucker  
Zimmet  
Citronenschale

Alles recht durchgequirlt, das Eisen heiß gemacht, mit Speck bestrichen, dann die Kuchen gebacken; wenn sie auf beiden Seiten braun sind, sogleich auf dem Eisen in beliebige Form zusammengerollt, ehe sie kalt werden, denn sonst zerbrechen sie gleich, so mit Zucker und Zimmet bestreut oder mit geschlagenem Rohm oder Chadeau kurz vor dem Essen gefüllt