
HASONLÓ SÜTEMÉNYEK

Folyékony állagú tésztából készülő sütemények

Elsősorban német nyelvterületen elterjedt réteges, édes sütemény. Cukor vagy csokoládé bevonattal készítik. Jelenlegi formájában dokumentálhatóan a 16. századdal kezdődően terjedt el.

Összetevőiből először két különböző masszát kevernek ki, majd ezek vegyítéséből alakul ki a sütemény tésztája. Sütése során a forró felület mellett elhelyezett fémrúd felszínét megmártják a folyékony tésztát tartalmazó tálban, vagy a fémrúdra öntik a tésztát, miközben a tál a rúd alatt helyezkedik el. A tészta egy kis része szétterül a rúdon, majd rátapad arra. Miután a felvitt tészta felszíne már barnára sült, hasonló módon újabb réteg kerül a már megsülte. Nem ritka a 20–25 rétegű sütemény sem. Bizonyos változataiban a sütemény viszonylag sima felszínét egy adott rétegszám felett az újabb, még folyékony rétegek helyenkénti megszagatásával teszik hullámossá.

A litván, francia és lengyel nyelvterület bizonyos részein elterjedt sütemény. Keletkezése a 16. századra tehető. Készítéséhez a Baumkuchenhez hasonló berendezést használnak, de általában sokkal gyorsabban forgatják. Tésztájához bizonyos összetevőket fokozatosan kell hozzáadni. A felhasznált tésztát viszkózus, nem terül szét a rúdon, hanem saját súlyának és a centrifugális erőnek a hatására sztalaktitszerű dudorokat képez. A sütemény keresztmetszete nem szabályosan rétegzett, mint amilyen a Baumkuchené.



AUSZTRIA

Az ausztriai Tirolban, illetve Alsó-Ausztriában honos sütemény. Egyszerűen elkészített, folyékony, de igen viszkózus tésztából sütik, amelybe minden összetevőt egyből belekevernek. A tésztát sütőpapírral borított, lassan forgó, alulról vagy oldalról hevített dorongra csorgatjuk.

Amikor a tészta egy adott helyen megszilárdult, újabb adagot töltünk rá. Egy összefüggő tésztaréteg általában csak a sütemény felületének egy részére terjed ki. A lecsöpögő tészta apró dudorokat alakít ki a sütemény felszínén.



SVÉDORSZÁG

Svédország déli részén elterjedt, burgonyaliszt (krumpliliszt) alapú sütemény, amelynek létrejötté a 17. század második felére tehető. A rokon süteményektől eltérő alapanyag használatának az lehet a magyarázata, hogy a krumpli a hűvösebb, északi klíma körülményei között is könnyen megterem.

A vajból, cukorból, tojásból és burgonyalisztból (krumplilisztből) készített keveréket levágott sarkú tasakba öntik. Ebből vékony csíkot nyomnak a sütőpapírral beborított, csonka kúp alakú forgó dorongra, egészen addig, amíg a tésztacsík rács formájában befedi a dorong (a sütőfa) teljes felületét. Ez után a tésztát nyílt tűz vagy egyéb hőforrás mellé helyezik, hogy megszáradjon, majd újabb réteget visznek rá. A lépések ismétlődnek, a rétegek száma pedig akár a tizet is elérheti. Így lyukacsos szerkezetű, igen száraz sütemény keletkezik, amelynek felszínét helyenként színes cukormázzal díszítik.



A Kóttos (kelt) tésztából készülő sütemények

Kóttos (kelt) tésztából készült, szalagszerűen kinyújtott és a sütőfára tekert, kenyérhez hasonló sütemény. Első írásos említése egy 1450. évi heidelbergi kéziratban található. Az eredeti recept és leírás alapján Fritz Hahn cukrászmesternek sikerült a süteményt elkészítenie. Az eredetinek egy, helyenként két rétege lehetett, felszínét tojással és zsírral kengették sütés közben.

Morvaországban, Csehországban és a Felvidék nyugati peremén elterjedt sütemény. Valószínűleg a német ayrkuchenből alakult ki, de a magyar hatás is jelentős. A felvidéki Szokolca városában sült kalácsot a helyiek az erdélyi kürtöskalács leszármazottjának tekintik. A sütemény készítése a 21. sz. elején vált gyakorivá a nagyobb cseh és szlovák városok ünnepi rendezvényein.



A sütemény hengeres dorongra tekert édes és viszonylag vastag köttes tésztából készül, amely aprított szerecsendiót, diót és baracmagot is tartalmazhat. Sütés előtt enyhén felvert vagy megvizezett tojásfehérjével kenik be a felszínét. Ez a lépés részét képezi a régi német Ayrkuchen/Spiesskuchen sütésének, de különbözik a kürtöskalács felületének előkészítésétől.

A magyar nyelvterületen elterjedt, köttes (kelt) tésztából készülő, szalagszerűen kinyújtott és a sütőfára tekert édes sütemény. Korábban mézzel vonták be a felszínét, de ma már karamellizált kristálycukor borítja. Keletkezése szintén a 16–17. századra tehető, viszont a cukorbevonat kialakulását a nagyipari cukorgyártás (19. századi) elterjedése mindenképpen megelőzi. Valószínűleg az ősi „sütemény a boton” egyik változatából fejlesztették tovább Erdélyben, de az sem zárható ki, hogy az előbbitől függetlenül találták ki. Az ízletes, és egyszerűen készíthető sütemény már a 20. század közepére részévé vált a székely városok mindennapjainak. A 21. század elején a kürtöskalács készítése a világ számos országában meghonosodott.



A Trdlo-Trdelnik-Trdelnice felületének mechanikai kezelése is eltérő attól, amit a magyar sütemény készítése során alkalmazunk, és sokkal közelebb áll az ónémet receptben foglaltakhoz. A felszíne nem kap cukorborítást cukorba hengergetés által, hanem egy darált diókeveréket szórnak rá. Ennek megfelelően a felszíne nem lapos, és nincs rajta karamellizált cukor. Sütés közben néha vajjal kenetik. Szokolcán sütés után meg szokták hinteni vaníliás porcukorral, ami szintén eltér a kürtöskalács készítési módjától.

Ezt az ünnepi süteményt az erdélyi egykoron szász lakosságú falvaiban (pl. Heldsdorf /Höltövény/, Tartlau /Prázsmár/, Honigberg /Szászhermány/, Wolkendorf /Volkány/) sütötték. A szász lakosság kivándorlása után ma már csak néhány németországi rendezvényen szokták készíteni.

A Baumstriezel alapanyaga a kürtöskalácséhoz hasonló, de a köttestésztából nem gyúrnak egy hosszú sodormányt, hanem téglalap alakúra nyújtják azt. Ennek szélessége csak kevéssel haladja meg a sütődorong kerületét. A tésztaalapot a megvajazott dorongra tekerik, majd az érintkező részeit egybedolgozzák és elegyengetik. Ezek után a süteményt, a kürtöskalácséhoz hasonlóan, kristálycukorba hengergetik, majd vajjal kenetve parázson kisütik. A kürtöskalácsnál vékonyabb és vastagabb változatban is készül. A vékonyabb süteményt, elkészülte után, ollóval vágják föl négyzet alakú darabokra, és melegen tálalják.

Megjegyezzük, hogy több szász recepteskönyv egyenlőséget tesz a kürtöskalács és a baumstriezel közé. A pontosabb munkák rávilágítanak arra, hogy az egyik sütési forma a magyar, a másik inkább a szász közösségekben volt elterjedve. A székely és a szász népcsoport közötti kapcsolatok ismeretében természetesnek tekinthető, hogy egyes szász falvakban a spirál alakú sütemény készítése honosodott meg.



OLAJBAN SÜLT KÜRTŐS KÜRTŐSFÁNK

Az olajban sült kürtősnek nem sok köze van a kürtöskalácshoz. Csak a formája emlékeztet rá, de a mérete is jóval kisebb. Hossza általában nem haladja meg a 20 centimétert. Elsősorban a magyar és a német nyelvterületen ismerik, de készítése a népi kultúrában kevésbé kötődik ünnepi eseményekhez. Alapanyaga a kürtöskalácséhoz hasonló kőttetészta, amit egy apró dorongra tekerve, cukorba hengergetés nélkül, forró olajban forgatva sütnek ki. Sütés után porcukorral, esetleg darált dióval hintik meg.

