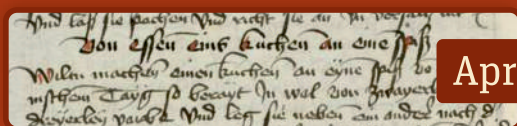


Kurze Geschichte

Der Legende nach wurde der erste Kürtösch Kalach gebacken um die im Szeklerland wütenden Tataren, deren Lebensmittelvorräte schon knapp waren, zu überlisten. Die Tataren haben nicht bemerkt das der Kuchen innen hohl war.

Die Form des Kuchens erinnert an einen Schornstein – daher der Name Kürtösch Kalach oder Schornsteinkuchen.



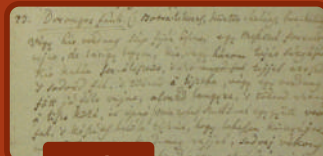
Aprox. 1450

Der Vorläufer des Kürtösch Kalach war der Spießkuchen, erstmals erwähnt in einem Heidelberger Manuskript ungefähr aus dem Jahr 1450.

1784



Auszug aus dem Kochbuch der Gräfin Maria Mikes aus Zabola mit dem ersten bekannten Rezept des Kürtösch Kalach



1795

Kochbuch des Kristóf Simai, mit dem ersten Rezept welches das Süßen des Kuchens nach dem Backen vorschreibt. Die heutige Zubereitung des Trdelnik in der Region Felvidek (heute Slowakische Republik) folgt diesem Rezept.

1876



Im Kochbuch der Tante Rezi aus Szeged findet sich das erste Rezept welches das Wenden des Kuchens in Zucker vor dem Backen vorschreibt. Somit, während des Backens, erhält der Kuchen eine knusprige Kruste aus karamellisiertem Zucker, so wie man ihn heute kennt.

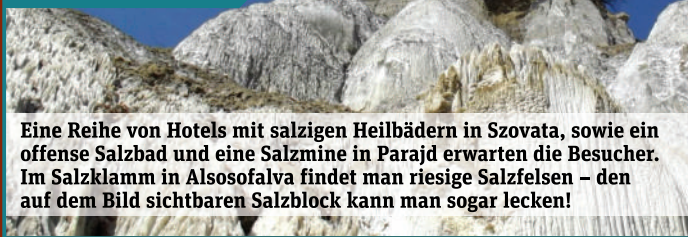
21. Jahrhundert

Der Kürtösch Kalach hat sich in der ganzen Welt verbreitet. Er wird nicht nur in vielen europäischen Ländern gebacken, sondern auch in Kanada und den USA, in Peru und Mexiko, in Australien, Neu Seeland, Taiwan, Israel, Südafrika und Kambodscha.

Entdecken Sie Kostbarkeiten ungarischer Gebiete!

DAS SALZLAND

www.sovidekiszallasok.hu
www.sovidek.ro



Eine Reihe von Hotels mit salzigen Heilbädern in Szovata, sowie ein offene Salzbad und eine Salzmine in Parajd erwarten die Besucher. Im Salzklamm in Alsosofalva findet man riesige Salzfelten – den auf dem Bild sichtbaren Salzblock kann man sogar lecken!

MINERALWÄSSER UND MOFETTEN

www.kvmt.ro
www.hargitamegye.ro



Mineralwasser ist ein wahrer Reichtum im Szeklerland. Aus den über 600 Mineralwasserquellen sind mehrere als die besten Europas anerkannt. Die heilende Wirkung der Quellen wird in mehreren Kurzentren genutzt. Die Mofetten (spätvulkanische, schwefelhaltige, Blubberstellen) sind ebenfalls für ihre therapeutische Wirkung – z. B. bei rheumatischen Erkrankungen, Augen- und Hautkrankheiten – bekannt.

TOKAJI ASZÚ • THE WINE OF THE KINGS, THE KING OF WINES



www.itthon.hu
www.tokaj-turizmus.hu

VOLKSMUSIK UND VOLKSTANZTREFFEN

www.neptanc.ro



Die Teilnehmer kommen aus aller Welt. Tanzunterricht für jedes Alter und jedes Niveau.

ZU GAST IN HERRSCHAFTSHÄUSERN

www.transylvanianeastle.com
www.zabola.com
www.castelhaller.ro



Die Nachkommen der adligen Familien bringen neues Leben in die einst prachtvolle Schlösser und Landsitze. Genießen Sie die Atmosphäre dieser herrlichen Orte – entdecken Sie die Schätze der vergangenen Zeiten. Lassen Sie sich bei Tisch fürstlich verwöhnen!

KÜRTÖSCH KALACH SCHORNSTEINKUCHEN

DER BELIEBTESTE SEKLERISCHE- UNGARISCHE KUCHEN DER WELT



www.kurtos.eu

DIE HERSTELLUNG DES SCHORNSTEINKUCHENS

In der alten Szeklerischen-Ungarischen Rowasch Schrift, die man von rechts nach links liest, Kürtőskalács (Ung.) wird folgendermassen geschrieben: **Н4Λ40ΛX1H50**

ÄHNLICHE KUCHEN



1. Teigkneten



2. Ausrollen des Teigs



3. Buttern des Backgerätes



4. Aufrollen des Teigs auf das Backgerät



5. Wälzen in Zucker



6. Bepinseln mit zerlassener Butter während des Backens



7. Backen



8. Entfernen des Kuchens vom Backgerät



9. Nachrollen (kann weggelassen werden)



10. Einpacken



11. Guten Appetit!



Baumkuchen (Deutschland)



Spettekaka (Schweden)



Baumstriezel (Sachsen)



Raguolis-Šakotis (Polen, Litauen, Frankreich)



Prügeltorte (Österreich)



Trdelník (Slowakei, Tschechien) (keine Kruste)



The world's longest Kustosh Kalach (16,8) was baked in 2011 in Oroszfalva (Ruseni) village.



RECORD