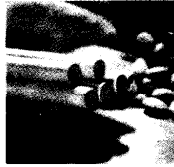


Woher kommen die Hüppen?

«Echt schweizerisch» –
die Serie im «Sonntag»

HÜPPEN

Hüppen kommt von hip. Stimmt fast: Der Name des Gebäcks in Röhrenform stammt vom mitteleuropäischen

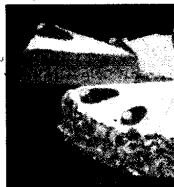


Wort hippig/ heppig/hipprig.

Was wiederum für dünn und mager steht. Was zu den Anfängen des Waffelgebäcks gut passt. Sie waren nicht wie heute üblich gefüllt, sondern hohl. Aufgrund der Wortabstammung geht man davon aus, dass im 14. Jahrhundert die ersten **Hüppen, damals Hippen**, gebacken wurden. Bevor der Zucker nach Europa kam, wurden die Hüppen mit Mehl und Honig gebacken. Die Verwendung von **Zucker machte das Gebäck** ab dem 16. Jahrhundert zu einem **Festtags- und Luxusprodukt**. Allgemein gelten Hostien als Vorläufer von Waffelgebäcken. Mit den Hüppen verwandt sind Offleten, die jedoch scheibenförmig sind und keine Füllung haben. Mit einer **feinen Pralinémasse** werden die Hüppen erst seit dem Jahr 1938 **gefüllt**. Der Produzent der schweizweit bekannten **Gottlieber Hüppen** machte den Anfang. Die ungefüllten Exemplare werden heute eher als Dessert- und Glacedekorationen verwendet. Gefüllte Hüppen gibt es sowohl im Mini-format – manchmal als kleine Süßigkeit zum Kaffee serviert – als auch in der bleistiftlangen Maxiform. (THA)

RÜEBLITORTE

Wer meint, er spare Zeit und Mühe, wenn er beim Grossverteiler die **Fertigmischung Rüeblitorte** kauft, täuscht sich. Die **grosse**



Arbeit, das Schälen und Raffeln der Rüeblli, spart man so nicht. Die Torte wird in der ganzen Deutschschweiz hergestellt, die **Wurzeln liegen** aber im **Rüeblikanton Aargau**. Die **üppige Torte** ist ein eher junges Produkt. Gewerblich wird sie seit etwa 60 Jahren hergestellt. Das älteste gedruckte **Rezept** stammt aus der **Haushaltungsschule Kaiseraugst aus dem Jahr 1892**. Weitere Zutaten der oft mit einer weissen Zuckerglasur überzogenen Torte sind: Zucker, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, Zimt, Zitrone und **Eier** – je nach Rezept sind es bis zu **8 Stück**. (THA)

Die Serie «Echt schweizerisch» wird mit diesen zwei Artikeln beendet. Weitere Informationen zum Thema findet man unter www.kulinarischeserbe.ch

«Sonntag»

31. 5. 2009