

Vom gemeinen Rührkuchen zur feinen Silbertorte

Für die rare protestantische Spezialität braucht es 15-mal Eiweiß.



Eine bleiche Schöne ist die Silbertorte. Der helle Teint kommt vom Eiweiß, weiß Bäckermeister Peter Marzluf aus Altenheim.

Foto: Pascal Cames

NEURIED-ALTENHEIM. Normalerweise backt Bäckermeister Peter Marzluf aus Altenheim Sauerteig- und Körnerbrot, dazu Weckle, alles streng bio. Schon seit 30 Jahren macht er in Demeter und war damit einer der ersten. Der Bio-Pionier Marzluf könnte im Grunde alles nach der reinen Lehre backen, bloß einen Kuchen nicht, weil dieser nur Eiweiß, Mehl, Butter und viel Zucker enthält. „Die Silbertorte geht so nicht“, sagt er.

Aus dem Sortiment nehmen, darf er die Silbertorte aber nicht. „Die gehört doch zur Grundversorgung“, lacht er. Die Silbertorte gibt es nicht überall. Im Ried gibt es sie. Da es immer weniger Dorfbäckereien mit traditionellem Sortiment gibt und immer mehr silbertortenfreie Bäckereiketten, kann man die Läden, die sie noch führen, an einer Hand abzählen.

Im Ried gehört die Silbertorte zu den beliebtesten Rührkuchen. Kinder tunken ihn in den Kaba, Erwachsene mögen sie zu Kaffee, Wein oder Sekt. Nicht selten, dass es sie auf Empfängen oder Festen gibt. Auch wird der Rührkuchen gerne täglich als süßes Stückchen gegessen. Das besondere ist nicht nur die Menge an Zucker, sondern, dass ausschließlich Eiweiß – von bis zu 15! Eiern – drin sind, aber kein Gramm Eigelb. „Das ist der pure Luxus“, sagt Marzlufs Bäckermeister Harry Strosack. „Obwohl sie viel Zucker enthält, schmeckt man die Süße kaum raus. „Bei so viel Energie ist sie ein richtiger Sportlerkuchen“, schmunzelt er.

Über den Ursprung der Backstuben-Rarität kursieren verschiedene Geschichten. Eine erzählt von französischen Hugenotten, die nicht nur ihren Glauben aus den Cevennen mitgebracht hätten, sondern auch ihre Küche. Dafür sprechen die Mandeln, die typisch für Südfrankreich sind. Eine andere Quelle will von reichen Protestanten wissen, die mit der Silbertorte bei armen Katholiken angeben wollten: „Seht mal was wir uns leisten können. Mit dem Eiweiß backen wir Kuchen, den Rest schmeißen wir weg.“ Wahrscheinlich gehören beide Geschichten ins Reich der Fabeln und die Silbertorte ist einfach eine vernünftige Form der Resteverwertung, glaubt Peter Marzluf. Er erzählt, dass man Eigelbe früher in Soßen, Kuchen und Eierlikör verschafft habe, mit dem übrigen Eiweiß dann die Silbertorte gebacken hat. So einfach sei das. So ganz nebenbei habe man ein feines Backwerk erfunden. Gäbe es die Silbertorte nicht, man müsste sie erfinden: Sie bröselt nicht, ist saftig und lange haltbar (bis zu zehn Tagen) und lässt sich sogar einfrieren. So manche Altenheimer Silbertorte wartet irgendwo in der Welt in einer Tiefkühltruhe auf ihre finale Bestimmung.

Die Chance, dass die Backofen-Diva speckig wird, sind Fiftiy-Fifty

Das wirft die Frage auf, warum die Leute ihn seltener selber backen? Immerhin hat wohl noch jeder Haushalt im Ried sein althergebrachtes Kuchenrezept. Das hängt wohl damit zusammen, dass die Silbertorte nicht einfach zu backen ist. Sie ist eine Diva des Backofens, mal klappt sie, mal nicht. Die Chance, dass sie speckig aus dem Ofenrohr kommt, sind Fiftiy- Fifty. In Profi-Backstuben würde es nur dank der langen Erfahrung besser laufen.

Ob es auch am Rezept liegt? Könnte sein, aber Marzluf schweigt. Sein Rezept gibt er nicht raus. Wer Silbertorte will, muss entweder selber nach Omas Rezept backen oder im Ried einen Bäcker finden, der sie noch kann.

Rezept Silbertorte (von Hanna Sängler)

14-15 Eiweiße
1 Pfund Zucker
0,5 Pfund Mondamin
0,25 Pfund Mehl
0,5 Pfund flüssige Butter (nicht zu heiß)

Eiweiß steif schlagen und die Zutaten nach und nach unterrühren. Masse in eine gut eingefettete runde Kuchenform geben. Mit Mandeln bestreuen und bei 180° circa 40 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

Autor: Pascal Comes