



Falls dein Haushalt Besuch von mir bekommen hat, melde das bitte an

azada@andelfinger.ch

Auf dem Webportal der Zeitung soll meine Wanderung durch die Welt eine Weile lang mitverfolgt werden können:

www.andelfinger.ch

Danke, dass du mich vorübergehend aufnimmst!

Ich bin pflegeleicht und brauche lediglich ein Plätzchen im Kühlschrank und etwas Futter.

Du darfst mich sogar tiefkühlen und wieder auftauen, wenn du zwischendurch mal Pause oder eine Diät brauchst. ;-)

Falls du aus mir lieber Brot backen möchtest oder deinen Kuchen weniger süss magst, gib mir weniger Zucker und ersetze auf Wunsch die Milch durch lauwarmes Wasser.

Ein paar Punkte sind mir aber wichtig:

- Bitte bring mich nicht mit Metall in Berührung – verwende Schüssel und Kellen aus Porzellan, Plastik und Holz.
- Füttere mich ausreichend und rühre mich täglich einmal gründlich.
- Bringe mich in einer 2 Liter fassenden Schüssel im Kühlschrank unter, damit ich zugedeckt in Ruhe gären und wachsen kann. Schaumbildung ist ein gutes Zeichen. Ein angenehm säuerlicher, leicht alkoholischer Geruch zeigt an, dass ich gut gedeihe. Sollte sich aber Schimmel bilden, ist etwas schiefgegangen. Schade für mich – dann musst du mich entsorgen.

Und so gehts:

Am 1. Tag wird Azada gefüttert: 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch zum Teig geben und alles gut verrühren.

Vom 2. bis 4. Tag täglich einmal umrühren.

Am 5. Tag wird Azada wieder wie am ersten Tag gefüttert.

Vom 6. bis 9. Tag wird wieder einmal täglich kräftig gerührt.

Am 10. Tag wird der Azada-Teig in vier gleich grosse Portionen geteilt:

Aus einer Portion kann man einen Kuchen oder ein Brot backen (Grundrezept unten).

Die zweite Portion kann man neu füttern und von vorne beginnen.

Oder man verschenkt sie wie die anderen beiden Portionen zusammen mit dieser Anleitung.

Eine Portion Sauerteig kann in fast jedem Kuchenrezept untergebracht werden und verleiht ihm Luftigkeit und ein unverwechselbares Aroma. Das Internet liefert unter dem Stichwort «Hermann-Rezept» Hunderte Kuchen- und Brotrezepte von süss bis salzig.

Besonders einfach ist dieses Grundrezept, das mit Bechern statt mit der Waage hantiert. Nach Lust und Laune verfeinert, beispielsweise mit Nüssen, Zitronensaft, Trockenfrüchten, Likören oder Schoggiestücken, schmeckt es jedes Mal etwas anders. (sm)

Grundrezept für einen Kuchen

1 Portion «Azada»-Teig

2 Tassen Mehl

1 Päckli Backpulver

1 Tasse Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

½ Tasse Sonnenblumenöl (100 ml) oder 100 g weiche Butter

1 Tasse Milch (200 ml)

Backofen auf 180°C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen.

Eier, Sonnenblumenöl, Milch und Sauerteig dazugeben und glattrühren. Kuchenteig in eine eingefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben und in der Mitte des Ofens ca. 45 bis 55 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Diese Anleitung als PDF und die Karte mit Azadas Reiseroute auf: www.andelfinger.ch

