

Unsere Gemeinde: Dettenheim

Die heutige Gemeinde Dettenheim entstand durch den Zusammenschluss der ehemals selbständigen Gemeinden Liedolsheim und Rußheim im Rahmen der Verwaltungsreform von 1975. Der Name geht auf das ehemalige Dorf Dettenheim zurück, dessen Einwohner 1813 ins damalige „Altenbürg“, heute Karlsdorf, neu angesiedelt wurden. Gemeinsam war den drei Dörfern ihre Lage in der Rheinniederung mit den damit verbundenen Überschwemmungsgefahren.



Die erste urkundliche Erwähnung von Rußheim und (Alt)-Dettenheim findet sich im Jahr 784 bzw. 788 im Lorscher Codex; Liedolsheim wurde erstmals 882 in einem Grundbuch des Klosters Prüm verzeichnet. Die Besiedelung ist aber wesentlich älter. Früheste archäologische Funde stammen vom Beginn der Jungsteinzeit und es gibt zahlreiche Funde aus der Bronzezeit und späteren Epochen. So wurde z.B. in Liedolsheim ein fränkisches Gräberfeld freigelegt. Liedolsheim und Rußheim gehörten seit dem 12. Jahrhundert zu Baden, während (Alt)-Dettenheim Bestandteil der Kurpfalz war. Die Entwicklung der erstgenannten beiden Dörfer an der nördlichen Grenze der Markgrafschaft verlief deshalb sehr ähnlich und unterschied sich von der des kurpfälzischen Dettenheim. Am deutlichsten wurde das in der



kirchlichen Zugehörigkeit nach der Reformation. Rußheim und Liedolsheim waren bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs überwiegend evangelisch, Dettenheim überwiegend katholisch. In Liedolsheim gab es von 1700 bis 1905 eine kleine jüdische Gemeinde, aus der der bekannte Heimatforscher Berthold Rosenthal und Jeanette Hochstetter, die Großmutter des Komponisten Kurt Weill, stammen. Die Lage in der Rheinniederung und die Nähe zur Reichsfestung Philippsburg bescherte den Dörfern ständige

Eierlikörtorte

ZUBEREITUNG

1. 3 Eier und 3 EL Wasser schaumig schlagen. Zucker zugeben und 3-4 Minuten weiterschlagen. Mehl und Kakao darüber sieben und vorsichtig unterheben.
2. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und glatt streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, 15-20 Minuten backen und danach auskühlen lassen.
4. Gelatine einweichen. Butter, Puderzucker und Vanillinzucker cremig rühren.
5. Restliche 3 Eier trennen. Eigelb und Eierlikör bis auf 2 EL in die Buttermischung rühren.
6. Gelatine im Wasserbad auflösen und langsam unter die Eierlikörmasse rühren.
7. Masse leicht gelieren lassen. Währenddessen die Sahne steif schlagen, ca. 1/4 davon beiseite stellen. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Zuerst Sahne und dann Eiweiß unterheben.
8. Formrand um den Boden legen. Schokoröllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten senkrecht rundherum auf den Bodenrand stellen.
9. Likörsahne einfüllen. übrige geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tufts auf die Torte spritzen. Mit übrigem Eierlikör beträufeln und Schokoraspeln darüber streuen.
10. Ca. 4-5 Stunden kühl stellen.

Zutaten:

6	Eier	2 Pck.	Vanillinzucker
90 g	Zucker	1/4 l	Eierlikör
70 g	Mehl	500 g	Sahne
20 g	Kakao	34	Waffelröllchen mit Zartbitterschokolade
8 Blatt	Gelatine		Schokoraspeln
100 g	Butter		
100 g	Puderzucker	2 EL	



Backform:



26 cm Springform

Backzeit:



ca. 15-20 Minuten

Backtemperatur:



200°C Ober- und Unterhitze



„Hutzelbrote rundum braun, ...“

ZUBEREITUNG ÜBERLIEFERT

1. Das getrocknete Obst mit Wasser übergießen und über Nacht zum Quellen stehen lassen. Die Masse 2 Minuten aufkochen und danach durch ein Sieb gießen. Die Flüssigkeit auffangen und erkaltetes Obst in Stücke schneiden.
2. Mehl mit Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Mulde formen und die Zutaten der Füllung hineingeben.
3. Darauf die grob gehackten Haselnüsse, das Zitronat und die Rosinen geben.
4. Alles von der Mitte aus zu einem gleichmäßigen Teig verkneten (sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen).
5. Teig zu einem länglichen Brotlaib formen (oder ca. 4 kleine, um die Backzeit zu verkürzen), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Vorbereitung:

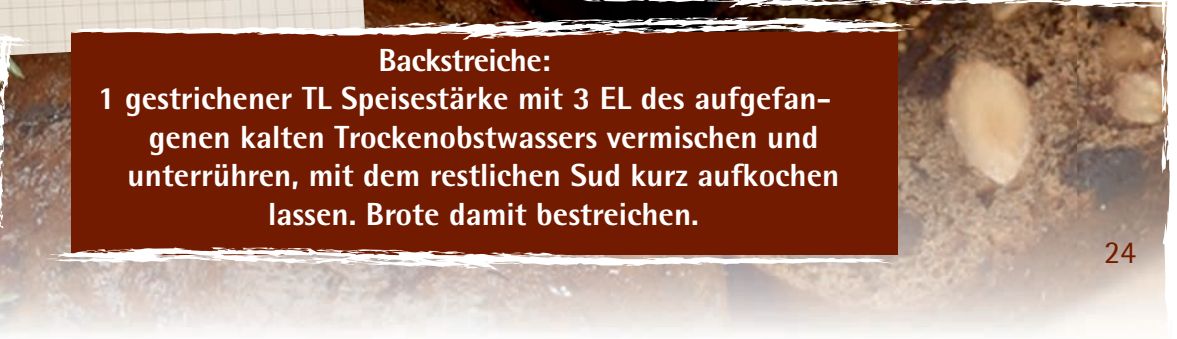
250 g	Birnen (getrocknet)	3 Tropfen	Backöl Zitrone
		1 Msp	Ingwer und Nelken (gemahlen)
250 g	Pflaumen (entsteint und getrocknet)	2 Msp	Zimt (gemahlen)
175 g	Feigen (getrocknet)	1 EL	Kirschwasser
500 ml	Wasser	2 EL	erkaltetes Trockenobst- wasser

Teig mit Füllung:

250 g	Mehl	75 g	Zitronat
1 Pck.	Backpulver	75 g	Haselnüsse (grob gehackt)
50 g	Zucker	100 g	Rosinen
1 Pck.	Vanillezucker		

Backstriche:

1 gestrichener TL Speisestärke mit 3 EL des aufgefängenen kalten Trockenobstwassers vermischen und unterrühren, mit dem restlichen Sud kurz aufkochen lassen. Brote damit bestreichen.



Kirschenplotzer nach Großmutter's Art

ZUBEREITUNG

1. Zwieback in einer großer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer sehr klein zerbröseln (damit es im Teig später keine Zwiebackstücke gibt) und mit ca. 1/2 l Wasser übergießen und ziehen lassen.
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
3. Eigelb und Zucker cremig rühren, geschmolzene Butter langsam dazu rühren.
4. Zwieback mit Mixer unterrühren.
5. Backpulver dazu mischen.
6. Zimt, Nelken, Haselnüsse, Kirschwasser in die Teigmasse unterrühren.
7. Kirschen unter die Teigmasse rühren.
8. Eischnee vorsichtig unterheben.
9. Springform fetten, gut mit Semmelbröseln austreuen und die Teigmasse einfüllen.
10. In der Form abkühlen lassen, auf Kuchensieb stürzen – und gestürzt lassen (Unterseite bleibt oben).
11. Mit Puderzucker bestreuen, wenn er ganz ausgekühlt ist.

Teig:

1 Pck.

Zwieback

1 EL

Zimt

1/2 l

Wasser

1 Msp

Nelken

80g

Butter
(geschmolzen)

1/2 TL

Backpulver

125g

Zucker

2 EL

Kirschwasser

3-4

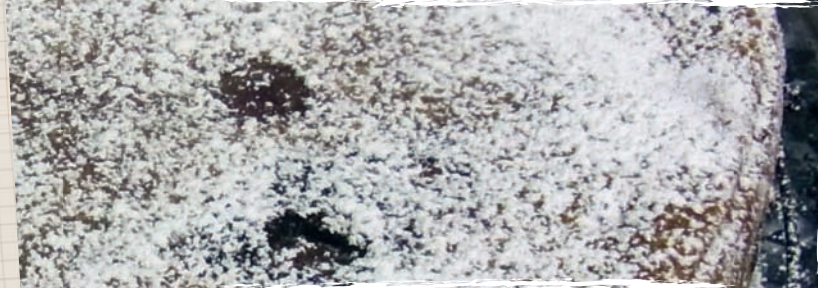
Eier
(Eiweiß getrennt)

1 kg

Kirschen
(nicht entsteinen)

125g

Haselnüsse
(gemahlen)



Kirsch plotzer



Backform:



28 cm Springform

Backzeit:



ca. 75 – 90 Minuten

Backtemperatur:



150°C Ober- und Untehitze

Kirsch plotzer

