

DIE ZUSAMMENSETZUNG UND IHRE BESONDERHEITEN

Das Süßgebäck wird traditionell mit Hefeteigboden aus Weizenmehl, Frischhefe, Milch, Zucker, Butter, Ei und ein wenig Salz produziert. Der Belag besteht aus Zucker, Butter, Eigelb und Sahne und kann mit Vanillezucker und Bittermandelaroma verfeinert werden. Doch natürlich sind die individuellen Rezepte das Geheimnis eines jeden genannten Backbetriebes – und dieses wollen wir gar nicht lüften!

Eigentlich gehören Rosinen unbedingt in die Scheckenmasse des Kuchens, doch für Liebhaber getrockneter-Weinbeeren-freier Stücke gibt es auch diese Variation.

Außerdem spielen die Bäcker mit der charakteristischen Dekorationszutat, der Mandel: im Gebäck entdeckt haben wir Mandelblättchen und Mandelstückchen oder komplette Mandelfreiheit.

Der Genießer darf auch bei der plastischen Form der Süßspeise wählen: Die Schecke gibt es bei allen Bäckern sowohl als Blechkuchen als auch als Torte.

Zwei wichtige optische Merkmale der Freiburger Eierschecke sind die allgemeine Höhe des Kuchens und das Verhältnis von Scheckenmasse zu Teig, welches von Bäckerei zu Bäckerei deutlich variiert – beliebter sind gewiss die Backerzeugnisse mit hauchdünnem Teig und überwiegender, cremig-schaumiger Scheckenschicht. Erwartungsgemäß sollte die Schecke nicht hoch sein, vielleicht so anderthalb bis zwei Zentimeter. Doch es gibt Meister, die sie so

flach herstellen, dass man sich zunächst durch das Aussehen täuschen lässt, und dann beim Hineinbeißen denkt... - nein, gar nicht mehr denkt, sondern sinnlich auf der Zunge zergehen lässt! Dann gibt es Exemplare, die etwas zu hoch hinaus wollten – da kann der Teig schon mal etwas zu trocken geraten sein! Wir durften demnach auch beim Eierscheckentest feststellen, dass mehr Masse nicht mit mehr Gaumenfreude korreliert, weder beim Teig noch beim luftig-leichten Belag, doch es schließt sich ebenso wenig aus!

Welche unterschiedlichen Merkmale gab es noch?

Zum einen sei da die Decke genannt. Es gibt sie als durchgängige Mandelblättchenschicht oder mit leicht darüber gestreuten Mandeltopping. Es gibt sie in beige, hellgelb, blassbraun und karamellfarben und das ganze auch buntgescheckt! Mal befindet sich zuoberst eine Kristallzuckerschicht oder es lachen einem die Rosinen schon entgegen. Bei einer anderen ist es eine brüchige Eiweißschicht, bei der nächsten ist sie glatt und bei der übernächsten rutscht sie weg, weil die Eierscheckenmasse so „laufig“ ist...

Dann gibt es die verschiedenen Gelbnuancen des Belages – matt bis leuchtend, und doch irgendwie immer an Sonnenschein erinnernd. Außerdem ins Auge fallend ist die flächige Größe der Stücke und das Verhältnis der Seiten zueinander: schmal bis breit, kurz bis lang – als angenehm groß lassen sich dabei die Eierschecken der Bäckerei Schäfer und der Konditorei Hartmann erwähnen (nach Meinung einer einzelnen Dame).

DIE VERKOSTUNG UND IHR ERGEBNIS

Wie lief nun unsere qualitative Inspektion ab?



Um die Unvoreingenommenheit der Probanden zu bewahren, wurden alle neun Kuchenpakete von lediglich zwei Personen ausgepackt. Anschließend wurden die Schecken in kleine Häppchen zerteilt und auf neun nummerierten Tellern drapiert.

Nun galt es, die Stückchen nach folgenden drei Kriterien zu bewerten: *Aussehen*, *Geschmack* und *Konsistenz* – einzuschätzen auf einer Skala von 1 bis 5, wobei 5 die höchste Auszeichnung bedeutete. Je Eierschecke wurde die Meinung aller zu jeder Kategorie rundherum abgefragt und sofort tabellarisch erfasst. Wir waren acht Versuchsteilnehmer, genau eine Hälfte davon weiblich.

Die optische Bewertung erfolgte nur durch die Betrachtung des kleinen Teilstücks, sprich, bildlich anhand des Happens, den man sieht, kurz bevor er von der Gabel in den Mund wandert.

In der Kategorie „*Aussehen*“ werden die ersten Plätze von der Bäckerei Illgen, dem Café Hartmann und der Bäckerei Möbius belegt; einzeln betrachtet, bevorzugen die Frauen dabei Hartmann vor Illgen, die Männer hingegen stellen Möbius und Hartmann gemeinsam auf die zweite Stufe zusammen mit der Bäckerei Schaarschmidt und geben somit dem Café Andelt Raum für den dritten Platz.