

Schawuot (hebr. für Wochenfest, weil es sieben Wochen nach Pessach stattfindet) ist das perfekte Fest für die Hochschule für Jüdische Studien Heidelberg, denn sein Schwerpunkt liegt traditionell auf dem Lernen. Zu Schawuot findet zur Erinnerung an die Gesetzgebung am Sinai eine besondere Lernnacht (Tikkun Leil Schawuot) statt, was dem Motto der Hochschule „Und sinne darüber bei Tag und bei Nacht“ (Jos.1:8) genau entspricht. Darüber hinaus ist der Festtags-Speiseplan vor allem milchig-vegetarisch, was zu der Mensa der Hochschule ebenfalls gut passt.

In der Bibel wird das Fest mehrfach, aber unter verschiedenen Namen aufgeführt: als Wochenfest, als Fest der Erstlingsfrüchte und der Weizenernte, aber auch als Fest der heiligen Versammlung. Es gehört zu den drei Wallfahrtsfesten, zu denen es den Männern geboten war, zum Tempel nach Jerusalem zu pilgern, um Abgaben zu bringen, aber auch um kollektiv der Geschichtsereignisse vom Auszug (Pessach) bis zur 40-jährigen Wüstenwanderung (Sukkot/Laubhüttenfest) zu gedenken.

2. Moses 23.:15-17: „Darnach sollt ihr zählen vom Tage nach dem Sabbat, da ihr die Webearbe brachtet, sieben ganze Wochen; bis an den Tag nach dem siebenten Sabbat, nämlich fünfzig Tage, sollt ihr zählen und neues Speisopfer dem HERRN opfern, und sollt's aus euren Wohnungen opfern, nämlich zwei Webebrote von zwei Zehntel Semmelmehl, gesäuert und gebacken, zu Erstlingen dem HERRN.“

5. Buch Moses 16: 10-11: „Und sollst halten das Fest der Wochen dem HERRN, deinem Gott, dass du eine freiwillige Gabe deiner Hand gebest, nach dem dich der HERR, dein Gott, gesegnet hat; und sollst fröhlich sein vor dem HERRN, deinem Gott, du und dein Sohn, deine Tochter, dein Knecht, deine Magd und der Levit, der in deinem Tor ist, der Fremdling, der Waise, und die Witwe, die unter dir sind, an der Stätte, die der HERR, dein Gott, erwählen wird, dass sein Name da wohne.“

Das 5. Buch Moses 26:5 verweist im Zusammenhang mit der Gabe der Erstlingsfrüchte auch das fruchtbare Land: „Siehe herab von deiner heiligen Wohnung, vom Himmel, und segne dein Volk Israel und das Land, das Du uns gegeben hast, wie du unseren Vätern geschworen hast, ein Land, darin Milch und Honig fließt.“

Der Verweis in 5. Moses 16:11 auf die künftige Stätte, d.h. den Tempel, deutet darauf hin, dass das Fest seine größte Bedeutung zur Zeit des Jerusalemer Tempels erreichte, als Erntefest und zugleich als feierliches Ereignis einer biblisch begründeten Theokratie. Es war mit einem Festmahl verbunden, bei dem vor allem Brote aus dem frisch geernteten Weizen als Opfergabe dargebracht wurden, aber auch Fleischopfer. Im Talmud und Midrasch (BT Schabbat 86b, Midrasch Exodus Rabba Kap. 31) wird Schawuot mit der Erinnerung an die Gesetzgebung am Sinai verbunden, und dieses Gedenken wird bis heute gehalten (Abb. 1). Zudem wird auch die Tora als Lebensfundament des jüdischen Volkes mit Milch und Honig als Attribute der Geliebten des Hohelieds (4:11) assoziiert.



Gesetzgebung am Sinai, Initiale zum Piyyut Adon Imnani, der zu Schawuot vorgetragen wurde. Bodenseeregion, 1322. London, British Library Add. MS 22413, fol. 7v.

Trotz der vielfältigen Überlieferung ist es ein Fest mit vergleichsweise wenigen religiösen Pflichten, und manche zeitgenössischen Rabbiner aus dem amerikanischen Judentum führen die geringe Wahrnehmung des Festes in der Gegenwart auf diesen Umstand zurück. Im altaschkenasischen Judentum, besonders in den ShUM Gemeinden Speyer Worms und Mainz war es jedoch nicht nur ein fröhliches Fest, denn gleichzeitig gedachte man auch der Kreuzzugs-Programme von 1096, die zu Schawuot eingesetzt hatten.

An Speisetraditionen hat sich in altaschkenasischen Gemeinden vor allem der Butterkuchen etabliert, der während der Lernnacht den zum Studium Versammelten gereicht wurde. Rabbiner Max Grunwald (1871 Oberschlesien-1953 Jerusalem) überliefert in den von ihm herausgegebenen *Mitteilungen der Gesellschaft für Jüdische Volkskunde* ein Rezept, das ursprünglich aus der portugiesisch-jüdischen Gemeinde Hamburgs stammt und sehr generös mit Butter umgeht:

#### **Sefardischer Butterkuchen zu Schawuot**

600g Mehl (Type 550) + etwas Mehl zum Kneten

30g Hefe

250ml Milch lauwarm

3 EL Zucker

250g Butter weich

Prise Salz

100g Rosinen in Rum oder Apfelsaft über Nacht eingeweicht

50g sehr fein gehacktes Orangeat  
2 EL Honig  
je 1 Msp Piment und Zimt  
Mandelblättchen zum Bestreuen

2 EL Mehl mit Hefe, 1 EL Zucker und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren und abdecken. Wenn er ca. 15min. warm gegangen ist, restliches Mehl und Zucker, 100g zimmerwarme Butter und Salz unterkneten und nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. 150g weiche Butter mit Honig und Gewürzen zu einer streichfähigen Paste mischen, den Teig auf ein Rechteck 35 x 50 cm von ca. 0,75cm Stärke ausrollen, mit der Paste bis auf einen Rest bestreichen und mit Rosinen und Orangeat bestreuen. In sieben 5 cm breite Längsstreifen teilen, diese aufrollen und in eine ca. 30 cm gefettete Springform eine Rolle in die Mitte und sechs außen herum mit etwas Abstand einsetzen, so dass ein Rosenmuster entsteht. Den Teig nochmals 1-2 Stunden am besten im Ofen gehen lassen, bis die Form ganz ausgefüllt ist. Mit der restlichen Butter-Honigpaste bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bei 190C 30 – 40 min. goldbraun backen.

In den zentral- und osteuropäischen jüdischen Gemeinden entwickelten sich weitere Speisetraditionen, die vor allem die Vorstellung von der Tora als „Milch und Honig“ in milchigen Süßspeisen weiterentwickelten. Da gab es dünne Pfannkuchen mit süßer Quarkfüllung (Blintzes) oder einen süßen Nudelauflauf mit Mohn und Rosinen (wenn man sie sich leisten konnte) oder aber Käsekuchen. Diese Speisen brachten osteuropäische Juden bei ihrer Auswanderung mit in die USA, wo vor allem der New York Cheesecake berühmt wurde – in einer kalorienschweren Version:

#### **Cheesecake mit frischen Erdbeeren (New York, nach Arnold Reuben)**

##### Mürbeteigboden:

250g Mehl  
120g Butter, klein gewürfelt und kalt gestellt  
80g Zucker  
1 Ei verkleppert  
Prise Salz  
Prise Backpulver  
evtl. etwas kaltes Wasser

##### Füllung:

500g Schichtkäse 10%  
200g Schmand  
200g Mascarpone oder Frischkäse 70%  
5 Eier, geschlagen  
200g Zucker  
1 Puddingpulver Vanille  
Saft und Schale (gerieben) einer Bio-Zitrone  
Prise Salz

Zum Belegen am Folgetag:

300-500g reife Erdbeeren, geputzt und halbiert  
Puderzucker zum Bestreuen

Mehl, kalte Butter und Zucker sowie Salz mit den Fingern rasch zu einer krümeligen Masse vermischen, das Ei und evtl. etwas Milch zugeben, so dass ein Mürbeteigboden entsteht und diesen etwa 30 min.

kaltstellen. Eine etwa 32cm dm Springform mit gebuttertem Pergamentpapier, dann mit 0,5cm dick ausgerolltem Teig auslegen, dabei einen 5 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen. Ein Backpapierbogen einlegen, mit ca. 750g Hülsenfrüchten (Bohnen, Linsen) gleichmäßig füllen und im 200C vorgeheizten Ofen etwa 18 min. vorbacken, bis er golden und fest ist. Die Hülsenfrüchte verhindern, dass der Teig an den Rändern herunterrutscht. Pergamentpapier mit den Hülsenfrüchten herausnehmen. Die Hülsenfrüchte lassen sich mehrfach zum Vorbacken verwenden. Schichtkäse, Mascarpone, Schmand und Puddingpulver mit Zitronensaft und -schale glatt rühren. Eier mit Zucker, etwas Zitronensaft und Salz cremig schlagen und unterziehen. Mischung auf den vorgebackenen Boden füllen und bei 180C ca. 45 – 50 min. backen bis der Kuchen zitronengelb-golden ist und etwas aufgeht (evtl. abdecken, wenn er zu dunkel wird). Im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen und am besten über Nacht kühlstellen. Mit Erdbeeren belegt und mit Puderzucker bestreut servieren.

Ganz anders sehen dagegen Speisetraditionen zu Schawuot in den sefardischen Gemeinden rund ums Mittelmeer aus. Hier wird nicht nur die „Milch-Honig-Tradition“ mit zahlreichen Süßspeisen gepflegt, sondern ebenso sehr das Fest der Erstlingsfrüchte gefeiert, da zum Frühsommer rund ums Mittelmeer tatsächlich die ersten Früchte und der Weizen reifen. D.h. der biblische Kontext wird wörtlich eingehalten und zugleich phantasie reich ausgestaltet. Deshalb gibt es zu Schawuot eine so reiche und vielfältige Tradition von Festspeisen wie zu keinem anderen biblischen Fest, was auch bezeugt, dass sich im Laufe der Jahrtausende die Gewichtung von Traditionen im Judentum verschieben konnte. Neben dem Lernen wurden die Festtagsmahlzeiten zum zentralen Bestand jüdischer Gemeinde- und Familienidentität und dementsprechend aufwendig gestaltet. Das bedeutete auch, dass Frauen oft tagelang für deren Vorbereitung in der Küche standen.

Besondere Speisetraditionen entwickelten sich vor allem in Saloniki, der größten sefardischen Diaspora-Gemeinde im Mittelmeerraum bis zu ihrer Auslöschung im Zweiten Weltkrieg durch die deutschen Besatzer. Im Mittelpunkt stand - in Anlehnung an die Opferung der Brote aus dem ersten, frisch geernteten Weizen - das Backen eines besonders großen und mit biblischen Symbolen dekorierten Weizenbrotes, das *Los siete cielos* genannt wurde, und zugleich an die Gesetzgebung am Sinai erinnern sollte. Seine Gestaltung erfordert einiges Geschick, und es hieß, dass ein Mädchen erst dann heiraten könne, wenn sie in der Lage war, die sieben Windungen des Brotes zu legen, ohne dass der Teigstrang riss. In manchen Familien wurde aus Respekt vor dem neuen Weizen auch das ganze Korn verwendet, also mit Vollkornmehl gebacken.

#### **Los siete cielos (Saloniki, Vorbereitung teilweise am Vortag)**

1 kg Weizenvollkornmehl

500g Mehl Type 405

60g Frisch-Hefe

2 EL Zucker

100ml Öl

300g Naturjoghurt, Zimmertemperatur

2 TL Salz

1 Ei mit Wasser verkleppert

Sesam- und Schwarzkümmelsamen zum Bestreuen

Mehlsorten vermischt in eine große Schüssel geben und darin eine Mulde machen. Hefe zerbröseln, Zucker zugeben sowie 400ml lauwarmes Wasser. Mit etwas vom Mehl zu einem sehr weichen Brei

verrühren und zugedeckt an warmem Platz 20 – 30min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann alle weiteren Zutaten mit dem Hefeansatz und dem restlichen Mehl und evtl. noch etwas lauwarmen Wasser verkneten, bis ein weicher, glatter Teig entsteht, der gerade nicht mehr klebt (das kann gut 15 – 20 min. dauern und am Anfang klebt der Teig sehr). Teig halbieren und am besten einzeln in großen Plastiktüten locker verpackt in den nicht zu kalten Kühlschrank geben (Gemüsefach) und über Nacht langsam gehen lassen. Am folgenden Tag von jeder Teigportion eine 5 cm dm Kugel abzweigen und dann jede Portion zu einem langen ca.3 – 4 cm dicken Strang formen. Wer sich traut, formt einen einzigen Strang und legt ihn auf einem gebutterten, großen Backblech zu einer ovalen Spirale von sieben Windungen. Wer nicht so versiert ist, legt zwei Stränge aneinander und verbindet die Nahtstelle gut. Die beiden Teigkugeln mit einander verkneten und zu einem dünnen Strang rollen. Daraus verschiedenen Symbolen formen: eine (Jakobs)Leiter, die Gesetzestafeln, oder auch Rosen und Ähren. Die Symbole auf die Spirale legen und vorsichtig andrücken. Nochmals ca. 2 – 3 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Mit Ei verkleppert in etwas Wasser bestreichen, Sesam und Schwarzkümmel darüber streuen und bei 210 C ca. 40 – 50 min. backen, bis das Brot schön goldbraun ist. Sollte es zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Zusätzlich veranstaltete man in Saloniki vor der Lernnacht ein fröhliches Picknick auf den zu Schawuot grünen Wiesen und genoss zahlreiche kalte Speisen, begossen mit Raki, so dass die Lernnacht oft vorzeitig im Tiefschlaf endete, wie schon die Israeliten die Gesetzgebung am Sinai verschlafen haben sollen; weshalb man ja die Lernnacht ursprünglich eingerichtet hatte, um sicher zu stellen, dass wenigstens die Erinnerung daran „wach“ gehalten wurde...

In Istanbul veranstalteten manche Familien zu Schawuot vor der Lernnacht ein üppiges „grünes“ Buffet und luden Verwandte und Freunde dazu ein. Dabei bog sich der Tisch unter der Vielzahl der Speisen. Vor allem kalte und warme Gemüsegerichte aus dem nun üppigen Gemüse- und Kräuterangebot wurden serviert, aber auch hartgekochte, ‚grün‘ gefüllte Eier, Fisch gesalzen und eingelegt (Lakerda) oder gegart, sowie frisches Obst – und natürlich ‚milchige‘ Süßspeisen wie Sütlac, Kesckul und Bougatsa oder Helva mit Joghurt. Dazu gehörte fast immer eine Spinat-Fritada, die warm oder kalt genossen werden konnte:

#### **Kartoffel-Spinat-Fritada mit Kräutern und Feta (Istanbul)**

500g junge Kartoffeln

2 weiße Zwiebeln, gehackt

2 Zehen Knoblauch, fein gehackt

4 EL Olivenöl

400g Blattspinat (auch TK)

6 Eier

250ml Joghurt 10%

Salz, Pfeffer, Muskat

2 – 3 Zweige frische Minze, Blätter abgezupft

1 kleiner Bund Dill (ca. 4 – 5 Stängel), Stängel abgetrennt und wie Blätter fein gehackt

½ -1 Bund Petersilie glatt, Stängel getrennt von den Blättern, beides fein gehackt

einige frische Salbeiblätter, fein gehackt

200g Feta zerbröckelt

Butter für die Form, Butterflöckchen zum Besetzen

Brösel zum Bestreuen

Kartoffeln 20 min garkochen, pellen, grob raffeln. Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Öl in einem großen Topf anschwitzen, salzen, den gewaschenen oder aufgetauten Blattspinat zugeben, unter Rühren zusammenfallen lassen und die Masse etwas abgekühlt gut ausdrücken und grob hacken. Eier mit Joghurt, gehackten Kräutern und 1-2 EL Öl verrühren und mit Salz (wenig), Pfeffer und Muskat würzen. In einer weiten, gut gefetteten Auflaufform abwechselnd Kartoffeln, Spinat, Yoghurt-Kräuter-Eiersauce, zerbröckelten Feta locker schichten. Zuoberst sollte eine Schicht aus Sauce, Spinat und Feta sein, die mit Bröseln bestreut, und mit Butterflöckchen besetzt wird. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 min. bei 200 C backen, dann bei 180C weitere 30min. Abdecken, wenn die Oberfläche zu braun wird.

Eine Spezialität war die Makrele in grüner, saurer Pflaumensauce, die ursprünglich aus Georgien stammt und ein saisonales Obst verwendet (türk. Ereկ/grüne, noch nicht ganz reife, kleine Eierpflaumen), die der Sauce einen speziellen, säuerlich- fruchtigen Geschmack verleihen, der ausgezeichnet zum Fleisch der Makrele passt.

### **Makrele in saurer, grüner Pflaumensauce (Georgien/ Istanbul)**

→ Am besten zwei Tage vorher bereiten, das Gericht schmeckt besonders gut durchgezogen)

2 große frische Makrelen

2 rote Zwiebeln

4 dicke Knoblauchzehen

1 – 2 Jalapeno-Chilis, oder grüne scharfe Biber, entkernt und fein gehackt

500g grüne Pflaumen (erek), eingeschnitten, mit Kern (türk. Supermärkte)

1 kleiner Bund Koriander, Stängel abgetrennt

1 kleiner Bund Dill, Stängel abgetrennt

2 – 3 Zweige Nana Minze, Blätter abgezupft

Saft und Schale gerieben ½ Bio-zitrone

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

1 Prise Piment

1 TL Korianderkörner gemörsert

4-5 EL Olivenöl

1 EL Honig (fak., nach Geschmack)

Für die Sauce, die bereits 1 – 2 Tage vorher zubereitet werden sollte: Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in 2 EL Olivenöl golden anbraten. Piment, gemörserten Koriander und gehackte Chili(s)/Biber zugeben, einmal kurz durchschwitzen, etwas Zitronensaft und -schale sowie Lorbeerblätter zugeben. Die grünen Pflaumen zufügen und so viel Wasser, das die Früchte knapp bedeckt sind. Aufkochen und zugedeckt sanft schmoren lassen, bis die Kerne sich vom Fruchtfleisch gelöst haben. Das kann je nach Härte der Früchte etwa 30-40 min. dauern. Man kann die Sauce auch bei 160C etwa 50-60 min. in den Ofen stellen. Die Pflaumensauce durch ein Sieb passieren, ohne Lorbeerblätter zurück in den Topf geben, die abgezupften Kräuter mit etwas Sauce pürieren, in den Topf zurückgeben und mit dem restlichen Olivenöl nochmals erhitzen. Über Nacht gekühlt durchziehen lassen. Nach Belieben mit etwas Honig sehr säuerlich und nur wenig süß abschmecken. Am Folgetag die ausgenommenen Makrelen außen mit wenig Öl bestreichen, innen salzen und pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Dann den Bauch mit den Stängeln von Koriander, Minze, Dill und den beiden Lorbeerblättern füllen und die Fische im Ofen in einer geölten Backschale mit Alufolie abgedeckt etwa 25 – 30 min. bei 170C garen. Den gegarten Fisch, der sich nun leicht von den Gräten lösen sollte,

filetieren, die Kräuterreste fortwerfen und die Filets in die vorbereitete Sauce geben, die die Filets knapp bedecken sollte. Mindestens einige Stunden, besser aber über Nacht kühlgestellt durchziehen lassen und bei Zimmertemperatur servieren.

### **Bougatsa (Izmir )**

1 Packung Strudelteig = 10 Blätter oder 1 Pack Filoteig= 15 – 20 Blätter

#### Füllung:

400ml Kaffeesahne 12% oder 300ml Milch und 100ml Sahne

60g Weichweizengrieß

Prise Salz

250g Mascarpone (ursprünglich wurde dafür Büffelsahne, türk Kaymak verwendet)

3 große Eier

100g Zucker

2 Vanillezucker oder ½ TL Vanillepulver mit 1 EL Zucker

1 große Biozitronen, Schale abgerieben und Saft ausgepresst

50-75g flüssige Butter

Zucker zum Bestreuen,

2 EL Rosenwasser (fak.) und Puderzucker zum Bestreuen

Die Kaffeesahne erhitzen und den Grieß mit Zitronenschale einrühren und auf kleinem Feuer schlagen bis eine homogene Masse entstanden ist, Saft zugeben und ausquellen lassen. Eier mit Spritzer Zitronensaft, Zucker und Salz cremig aufschlagen und unter die noch gut warme Masse ziehen, aber etwas Eiercreme zurückbehalten und damit die zimmerwarme Mascarpone und Vanillezucker glatt rühren. Diese Masse ebenfalls unterheben. Völlig abkühlen lassen und damit den Strudelteig füllen. Je 3 Filo- oder 2 Strudelblätter mit einem Backpinsel buttern, aufeinanderlegen und damit zunächst eine 30x20 cm Backform mit 4-5 cm Rand auskleiden. Unterste Lage mit 1/3 der Masse füllen. Nächste Lage von 2/bzw. 3 gebutterten Filo/Strudelteigblätter einlegen und mit dem zweiten Drittel der Creme füllen. Diesen Vorgang nochmals wiederholen und mit 2 Blättern Strudelteig/3 Lagen Filoteig abschließen. Mit Butter reichlich bepinseln und mit etwas Zucker bestreuen. Im Ofen bei 200C erst 10 min, dann bei 180C weitere 20-30 min. backen, bis der Kuchen hell goldbraun ist. Mit Rosenwasser bestreichen (fak.) und mit Puderzucker bestreut lauwarm oder gut gekühlt servieren.

In Israel und den USA sind in den letzten Jahren neue Süßspeisen entstanden, die sich mit der „Milch- und- Honigtradition“ in moderner Form auseinandersetzen, wie auch mit der Gesetzgebung am Sinai, wenngleich in der kuriosen Form des „Mount-Sinai-Cake“. Dazu wird eine üppige Menge Rührkuchen wie zu einer Hochzeitstorte gebacken, zu einem zwei – dreistufigen Berg aufeinandergetürmt und mit reichlich buntem (bevorzugt grünem) Marzipan verkleidet und/oder mit vielen bunten Schokolinsen sowie bunten Marzipanfiguren verziert, die im „süßesten“ Fall Moses mit Gesetzestafeln darstellen (vgl. Abb. 2, Seite 9). Soviel zum biblischen Bilderverbot...

In Israel hat sich eine neue Form des Helva-Kuchens entwickelt, da Helva traditionell zu den Schawuot-Süßspeisen gehört:

### **Helva- Schnecken zu Schawuot (Israel)**

#### Hefeteig::

500g Mehl

25g Frischhefe

3 EL Zucker

100g Butter, weich  
200ml lauwarmes Wasser oder etwas mehr  
Prise Salz  
1 Ei

Füllung:

300g Helva (auch mit Kakao) zerbröckelt  
200ml Joghurt 10%  
1 Ei  
1 – 2 EL Rosenwasser  
1 Vanillezucker

Zuckersirup:

100ml Wasser  
2 EL Zucker gehäuft  
2-3 TL Zitronensaft

Für den Vorteig 200ml lauwarmes Wasser mit 1 TL Zucker, zerbröckelter Hefe und 1-2 EL Mehl vermischen und ca. 15 min. zugedeckt warm gehen lassen, bis sich deutlich ein feiner Schaum gebildet hat. Diesen Hefeansatz mit restlichem Mehl und Zucker vermischen, dann die Butter, Salz und evtl. noch etwas Wasser zufügen und weiter kneten, bis nach 12-15 min. ein weicher elastischer Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, der Teig sollte sich verdoppelt haben. Inzwischen die Zutaten für die Füllung mit einander verrühren, so dass eine homogene, streichfähige Masse entsteht. Den gegangenen Teig rasch zu einer Kugel formen und zu einem 35 x 50 cm Rechteck ausrollen. Mit der Helva-Creme bestreichen und dann längs in sieben 5cm breite Streifen schneiden. Diese zusammenrollen und in einer gefetteten Springform mit etwas Abstand zu einer Rose mit einem Zentrum und sechs Blüten zusammensetzen. Nochmals mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig die Backform ausfüllt. Inzwischen den Zuckersirup bereiten: dafür Wasser und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker löst. Abkühlen lassen und mit Zitronensaft vermischen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 C etwa 30 – 40 min. backen, bis die Oberfläche schön golden braun ist. Noch heiß mit dem Sirup bestreichen.



Mount-Sinai-Cake, bei Pinterest unter dem Thema ‚Jüdische Kunst‘ eingestellt.  
<https://www.pinterest.de/pin/306667055847730810/>