Braune Kuchen

Braune Kuchen sind ein traditionelles norddeutsches und skandinavisches Kleingebäck. Entgegen ihrem Namen handelt es sich dabei nicht um weiche Kuchen, sondern um dünne, knusprige **Plätzchen bzw. Kekse**, die besonders in der Weihnachts- und Adventszeit beliebt sind. Sie werden in Norddeutschland resp von Norddeutschen oft in dieser Zeit als Advents- oder Weihnachtsgruß verschenkt – zur Einstimmung auf die beginnende Zeit bis Anfang Januar (Heilige Drei Könige).

Wichtigste Merkmale

- **Aussehen und Konsistenz:** Sie sind flach, dunkelbraun, oft rechteckig geschnitten oder in Form von runden Scheiben (dann auch *Helgoländer Nüsse* genannt). Nach dem Backen sind sie sehr kross und knackig.
- **Typische Zutaten:** Mehl (Weizen- und/oder Roggenmehl), dunkler Rübensirup oder Honig, brauner Zucker, Butter oder Margarine sowie Triebmittel wie Pottasche oder Hirschhornsalz.
- **Gewürze:**
  Sie werden kräftig mit Lebkuchengewürzen wie Zimt, Nelken, Kardamom und Piment verfeinert. Oft werden sie vor dem Backen noch mit Mandeln oder Orangeat belegt. **Tradition:** Der Teig muss klassischerweise lange ruhen (manchmal sogar über Nacht oder mehrere Tage), bevor er dünn ausgerollt und gebacken wird.
  Das

Braune-Kuchen-Gewürz

- ist eine aromatische Gewürzmischung, die speziell für die Zubereitung von **Braunen Kuchen** – ein traditionelles norddeutsches und Hamburger Weihnachtsgebäck (dünne, knusprige Kekse mit Zuckerrübensirup) – sowie für Lebkuchen, Stollen und anderes Wintergebäck verwendet wird.

Herkunft und Bekanntheit

- **Hamburgische / Kemm'sche Kuchen:** Berühmt sind vor allem die hamburgischen Braunen Kuchen, die 1782 vom Altonaer Bäcker Johann Georg Kemm unter dem Namen *Kemm'sche Kuchen* entwickelt wurden.
- **Skandinavien:** Unter dem Namen *Brunkager* sind sie auch in Dänemark ein fester Bestandteil der Weihnachtsbäckerei.
- **Literatur:** Sie sind unter anderem als traditionelles Gebäck bei den *Buddenbrooks* von Thomas Mann bekannt geworden.

Ein klassisches Rezept zum Nachbacken finden Sie zum Beispiel beim

- Bremer Gewürzhandel
  (https://www.bremer-gewuerzhandel.de/rezepte/braune-kuchen)

oder bei

- Marions Kochbuch
  (https://www.marions-kochbuch.de/rezept/0685.htm)



https://de.wikipedia.org/wiki/Braune_Kuchen

Braune Kuchen sind ein in Norddeutschland und Skandinavien beliebtes Kleingebäck, das sich wie andere Plätzchen in luftdicht schließenden Dosen gut aufbewahren lässt. Sie werden häufig aus einer Mischung von Weizen- und Roggenmehl mit Pottasche hergestellt und mit Honig, Sirup, Nelken, Zimt und Piment gewürzt. In ihrer runden Form werden sie *Helgoländer Nüsse* genannt.

Hamburgische braune Kuchen sind flache, rechteckige Kekse, die mit viel Rübensirup und Lebkuchengewürz kross gebacken werden. Unter dem Namen Kemm'sche Kuchen wurden sie 1782 vom Altonaer Bäcker Johann Georg Kemm entwickelt und bis 1995 in Hamburg produziert. Seit 2015 kommen die Kemm'schen Kuchen aus Burgdorf bei Hannover.

Wer die traditionellen Braunen Kuchen zu Hause selbst backen möchte, braucht etwas Geduld, da der Teig normalerweise drei bis vier Tage ruhen muss.[1] Es gibt jedoch auch Rezeptvarianten, bei denen der Keksteig bereits nach einer Stunde Ruhezeit weiter verarbeitet werden kann.[2]

Während in und um Hamburg das ganze Jahr über Braune Kuchen – zum Frühstück, zum Tee, pur oder mit Butter und auf Brötchen – gegessen sowie als Zutat von Bratensoßen verwendet werden, gelten sie in anderen Regionen Deutschlands vor allem als Weihnachtsgebäck.[3]

Weblinks

Commons: Braune Kuchen – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

Einzelnachweise

1. *Hamburger Braune Kuchen.* In: *Essen & Trinken*, abgerufen am 24. September 2022.
2. *Braune Kuchen.* In: *Brigitte*, abgerufen am 24. September 2022.
3. *Gebäck aus Hamburg. Kemm'sche Kuchen kommen nach Hannover.* In: *Hannoversche Allgemeine*, abgerufen am 24. September 2022.