

aufgegabelt

Brandls Kirschen-Pfannkuchen

GESCHMACKSACHE. Die Gretchenfrage ist hier immer: mit oder ohne? Mutter wollte nur mit. Sie behauptete, das Aroma sei so satter. Und die Konsistenz nasser.

«Blödsinn», konterte Tante Daisy, «Mit – das ist doch keine Esserei. Immer dieses Rumtasten, ob man nicht wieder auf einen draufbeisst. Und dann ständig die Rauspuckerei ... nein danke! Ohne ist comme il faut.» Wir reden da von den Steinen in den Kirschen-Pfannkuchen, einem typischen Saisongebäck, das in unserer Region zwischen Mai und August aufs Backblech kommt.

Originale Kirschen-Pfannkuchen wurden früher mit altem Brot, Zucker, Eiern und Milch (sowie ganz wenig geriebenen Mandeln – Mandeln waren teuer!) und Basel-

bieter Kirschen hergestellt. Heute backt die Pfannkuchen kaum einer mehr selber. Denn die regionalen Bäcker und Konditoren bieten da Spitzenklasse an. Doch auch hier stellt sich immer wieder die Frage: mit oder ohne Stein? Bäckermeister Brandls «Kirsi-Kiechli» schmecken nach Zimt, Baselbiet und frisch gepflückten Kirschen.

Brandls ureigene Philosophie: «Wir backen die Kuchen mit *entsteinten* Kirschen. Und mit bester Biscuitmasse sowie gemahlene Mandeln – der Rest bleibt unser Geheimnis.» Voilà – gilt es auszuprobieren! -
MINU

> **Erhältlich:** bei Brandl an der Wattstrasse 27 oder Allschwilerstrasse 120 in Basel. Preis: Fr. 2.90 (130 gr.), Fr. 4.40 (2.50 gr) und Fr. 8.20 (500 gr.).