Nonnenfürzle

Ausgesprochen leckere Teigware, die allerdings eine außergewöhnliche Entstehung vorzuweisen hat. Im späten Mittelalter gab es in Baden ein Kloster voller Nonnen. Diese Nonnen waren in der ganzen Region für ihre einzigartigen Backkünste bekannt und verehrt. Wider der Katholischen Kirche und der herrschenden Normen für Nonnen im Allgemeinen, spornten sich die Nonnen immer wieder an, neuere und bessere Rezepte für Teigwaren zu erfinden. Die Legende besagt, dass dereinst eine Nonne, die im wuchernden Kräutergarten arbeitete und von diesen Kräutern viel zu viel aß, neben der Bäckerin einen feuchten Wind fahren ließ. Der Kräuterpups verteilte sich in der gesamten Küche und blieb auch an dem Teig der Bäckernonne hängen. Da diese es aber nicht merkte, weil ja Nonnen bekanntlich alt sind und diese war sehr alt und dazu noch mit keiner guten Nase ausgestattet, wurde der Teig gebacken. Ein großes *Hallo* und *Ach, wie lecker!* ging durch die Reihen der Nonnen, die den Kuchen aßen. Natürlich kam das alles raus und ab sofort war die Kräutergartennonne auch die *Spezielle Duftnotennonne*. Um das Aroma zu verstärken wurden kleine runde Teigbällchen geformt und Historiker nehmen an, dass die Nonne jedes einzelne anpupste. — *Katrin Schulz 2006/06/07 12:02*

From:
https://wissipedia.feindas.de/ - **Wissipedia - eine Feindas.DE Initiative**

Permanent link:
https://wissipedia.feindas.de/lexikon:nonnenfuerzle

Last update: **2007/06/08 12:47**