

Rezeptvorschlag für einen römischen Kuchen

SAVILLVM – SÜSSER HONIGKUCHEN

Im Original nach Cato (de agri cultura 84):

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $2\frac{1}{2}$ Pfund Käse, mische diese Bestandteile, füge $\frac{3}{4}$ Pfund Honig und ein Ei hinzu. Streich einen irdenen Tiegel mit Öl aus, tue die Masse hinein, den Tiegel unter die Schüssel, decke diese zu, sieh darauf, dass der Kuchen in der Mitte, wo er am höchsten ist, recht gar werde. Ist er gar, so nimm ihn heraus, bestreiche ihn mit Honig, reibe Mohn darüber, setze den Kuchen wieder ein wenig unter die Schüssel, nimm ihn später wieder heraus, trage ihn im Napf auf und gib Löffelchen dazu.

Anmerkungen:

- Verwendetes Maß: Pondus (1 Pfund zu 327 g; $\frac{1}{2}$ Pfund = 163,5 g; $\frac{3}{4}$ Pfund = 245,25 g; $2\frac{1}{2}$ Pfund = 817,5 g)
- Im Original wird Schafkäse verwendet, der in einem Mörser stark zerkleinert und danach durch ein Sieb gepresst wurde. Der in Salzlake haltbar gemachte Käse spielte in der römischen Küche eine wichtige Rolle. Auch liebten die Römer kontrastreiche Geschmacksrichtungen wie hier die Kombination aus salzig und süß.
- Statt Schafkäse kann aber auch Frischkäse verwendet werden, dann wird er fester und vergleichbar mit heutigem Käsekuchen.
- Dem Teig können je nach Geschmack Rosinen, Mandeln, Nüsse oder Mohn zugefügt werden.
- Wir empfehlen eine Backzeit von ca. 50 Minuten bei 160 °C.

BENE VOBIS SAPIAT – Es möge Euch munden!