

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA ALEMANA"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: COCINA ALEMANA.

SEMESTRE: 7°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 19 DE OCTUBRE DEL 2021

Baumkuchen: El aspecto del *Baumkuchen* recuerda al típico bizcocho de toda la vida con el hueco en medio, pero tiene sus peculiaridades: este postre típico alemán no lleva levadura. Se conoce también con el nombre del *Rey de las Tartas*, en alemán "König der Kuchen". Su nombre traducido viene a significar "pastel de árbol" aludiendo a los estratos que se ve en los troncos de los árboles cuando se cortan, porque este postre está hecho por capas, una a una, pudiendo llegar hasta las 25 capas. Es difícil de preparar, aunque con paciencia y una buena sartén hay quien lo cocina en casa, a la vieja usanza, siguiendo la receta tradicional. Es un postre típico original de la zona de **Sajonia**. Hay recetas de este postre del siglo 15 y se popularizó cuando el *Rey Federico Guillermo IV de Prusia* lo probó en Salzwedel.



Kaiserschmarrn: El *Kaiserschmarrn* es uno de los postres típicos sobretodo de la zona sur de Alemania, se come mucho en *Baviera*, el Tirolo y en Austria. Su origen viene de la época del antiguo *Imperio Austrohúngaro*. Como se aprecia en las imágenes, se trata de una especie de crepes o *pancakes* con uvas pasas, manzana, almendras y azúcar que se mezclan con mermelada o confitura cubriéndolo. El Kaiserschmarrn se suele servir acompañado de frutas de temporada troceadas, depende la zona y época del año, las frutas varían y también se suele servir con helado. Se come mezclando el postre, que normalmente se sirve tibio, con la mermelada y acompañado con el refrescante sabor del helado.



Apfelstrudel o Pastel de Manzana: El *Apfelstrudel*, *Apple Strudel* o **pastel de manzana**, es quizá el más internacional de los postres alemanes y como el *Kaiserschmarrn*, muy típico de la zona del Sur de Alemania y Austria y se consume desde el Siglo 18. Es un clásico, que también se popularizó



durante el Imperio Austrohúngaro, aunque sus orígenes primeros, parece ser vienen del mundo árabe y del Imperio Otomano

Schwarzwälder Kirschtorte o Pastel de la Selva Negra: La tarta o pastel de la *Selva Negra* o *Schwarzwälder Kirschtorte* en alemán, es uno de los postres más preciados en la cocina alemana. Es originario de **Baden**, en la baja Sajonia, aunque existe una disputa sobre el origen exacto de esta tarta tan famosa y popular, que encanta a los niños, y no tan niños. Lo cierto es que *Suiza* reclama la autoría de esta tarta, que ellos atribuyen a *Josef Keller* del Cantón de Basilea y datan a este postre, tal y como lo conocemos, en 1915.



Welfenspeise o pudin de Welf: El *Welfenspeise* o **pudin de Welf**, como su nombre indica, es un pudín que consta de dos capas. La capa inferior lleva como ingredientes leche, huevo y vainilla y la superior, una crema de huevo, *vino blanco* y limón y se coloca sobre la base, una vez se ha enfriado.



Berlinesas o Berliner Krapfen: Las *Berlinesas* o *Berliner Krapfen* son muy conocidas en todo el mundo con diferentes nombres. Son las típicas bolas rellenas de crema -nata u otros ingredientes- que luego se fríen y se les espolvorea azúcar. Su origen está en el **Sur de Alemania** y en **Austria**. En Alemania reciben sobretodo el nombre de berlinesas “Berliner” o Ballen, aunque en algunas zonas se les llama *fastnachtsküchelchen* o *Faschingkrapfen*, que quiere decir pasteles de Carnaval. La marca que las ha hecho muy populares en todo el mundo desde Estados Unidos es muy conocida, “donuts”.



Roggenmischbrot (pan elaborado con trigo y centeno).



Vollkornbrot (el pan integral).



Weizenmischbrot (pan con levadura).



Zwiebelbrot (pan de cebolla).

