

Thor Cakes

Ingredients

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| 225g fine oatmeal | 1.5 tsp baking powder |
| 225g plain flour | $\frac{3}{4}$ tsp ground ginger |
| 225g demerara sugar | $\frac{3}{4}$ tsp coriander powder |
| 50g candied peel | $\frac{3}{4}$ tsp salt |
| 175g butter/margarine | 225g black treacle |

Method

1. Preheat oven to 180°C (gas mark 4).
2. Mix all the dry ingredients in a bowl.
3. Rub in the butter and then add the warmed treacle.
4. Knead into a soft dough.

Either

5. Roll out thinly and cut into 5 cm rounds and bake for 20 minutes.

Or

Roll out to a thickness of 5 cms and bake in a deep pan. Serve as a cake.

Johann Heinrich Grandt emigrated from Wurttemberg in 1850's. He worked as a pork butcher in Derby and on 16th November 1857 he married Martha Thompson in St. Alkmund's Church in Derby. Martha Thompson was born in Middleton-by-Youlgreave and would have made Thor Cakes. Named after the Norse god of thunder, lightning and oak trees, Thor cakes were traditionally eaten on 5th November.

Recipe submitted by Carol Woodhouse

Thor Kuchen

Zutaten

| | |
|-------------------------|------------------------|
| 225g feine Haferflocken | 1.5 TL Backpulver |
| 225g Mehl | ¼ TL gemahlener Ingwer |
| 225g brauner Zucker | ¼ TL Korianderpulver |
| 50g Orangeat | ¼ TL Salz |
| 150g Butter | 225g schwarze Melasse |

Anleitung

1. Backofen auf 180 ° C (Gas Stufe 4).
2. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.
3. Die zimmerwarme Butter und die angewärmte Melasse hinzugeben.
4. Die Zutaten zu einem weichen Teig kneten.

Entweder

5. Für Kekse dünn ausrollen und Kreise mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese dann 20 Minuten backen.

Oder

Als Kuchen den Teig in einer tiefen Kuchenform abbacken und nach dem Backen in Stücke schneiden.

Johann Heinrich Grandt wanderte im Jahr 1850 von Württemberg nach England aus. Er arbeitete als Schweinemetzger in Derby und am 16. November 1857 heiratete er Martha Thompson in der St. Alkmund's Kirche in Derby. Martha Thompson war in Middleton bei Youlgreave geboren und hat sicherlich Thor Kuchen gemacht. Benannt nach dem nordischen Gott des Donners, der Blitze und der Eichen wurde Thor-Kuchen traditionell am 5. November gegessen.

Rezept eingereicht von Carol Woodhouse

Apple Cake

Ingredients

500g. eating apples.

150g. caster sugar.

Grated zest and juice of one lemon.

A few drops of vanilla essence.

250g. self-raising flour.

2 large eggs.

125g. butter.

Method

1. Peel and slice the apples and leave them to macerate in the lemon juice and zest for half an hour.
2. Grease and line a 20cm. / 8" deep round tin and heat the oven to 170C / 320F.
3. Beat the butter and sugar until light and fluffy, then add the beaten eggs.
4. Fold in the sifted flour and stir in the apples, with the zest and lemon juice. *If the mixture is too stiff, add a little milk.*
5. Bake for about 45 to 50 mins, until the cake is risen and golden brown.
6. Cool and serve dusted with icing sugar (with whipped cream, if you like!) It's really easy and always seems to turn out well!

The apple cake recipe was passed down, via my mother, from my grandmother, Frieda, who was the daughter of Theo. Fiedler, an emigrant butcher from Künzelsau, who arrived in North East England in 1884. My grandmother was an epic baker - but, as her mother was English, I suspect this recipe came from her paternal grandmother, Caroline Fiedler, née Weegmann (and probably from her mother, Luisa and her mother, Regina).

The Weegmann family was also from Künzelsau and the last born son Christian Wilhelm Weegmann, born in 1845, emigrated to England and established a butcher shop in Otley in 1869 which still exists.

Recipe submitted by Carol Hunt

Apfel Kuchen

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 500 g Äpfel. | 125 g Butter. |
| Geriebene Zitronenschale und Saft von einer Zitrone. | 150 g Zucker. |
| 250 g Mehl | Ein paar Tropfen Vanille Aroma. |
| 2 TL Backpulver. | 2 große Eier. |

Anleitung

1. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale für eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. Eine runde Form mit 20 cm Durchmesser einfetten. Den Backofen auf 170° C / 320° F vorheizen.
3. Butter und Zucker schaumig rühren, dann die geschlagenen Eier dazugeben.
4. Das gesiebte Mehl und die Äpfel unterrühren. Wenn die Mischung zu fest ist, ein wenig Milch hinzufügen.
5. Ungefähr 45 bis 50 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen ist und eine goldbraune Farbe hat.
6. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren (wenn Sie mögen mit Sahne!), Es ist wirklich einfach und der Kuchen sieht immer gut aus!

Das Apfelkuchenrezept wurde von meiner Großmutter Frieda über meine Mutter in der Familie weitergegeben. Frieda war die Tochter von Theodor Fiedler, einem Auswanderer aus Künzelsau, der sich 1884 in Nord-Ost England als Metzger niederließ. Meine Großmutter war eine großartige Bäckerin – aber da ihre Mutter eine Engländerin war, vermute ich, dass dieses Rezept von ihrer Großmutter väterlicherseits, also von Caroline Fiedler, geborene Weegmann kam (und vielleicht sogar von deren Mutter Luisa oder ihrer Großmutter Regina stammte).

Die Weegmanns waren auch aus Künzelsau und der jüngste Sohn Christian Wilhelm Weegmann, geboren im Jahr 1845, wanderte ebenfalls nach England aus und gründete im Jahr 1869 ein Metzgergeschäft in Otley, das immer noch existiert.

Rezept eingereicht von Carol Hunt

