

Was ist eine „Meißner Fummel“?

Wie der Name schon andeutet: eine Meißner Spezialität, deren kuriose Entstehungsgeschichte, wenn nicht wahr, dann doch gut erfunden ist:

Zu Zeiten August des Starken war zwischen Dresden und Meißen täglich ein Depeschenreiter unterwegs, der in den kleinen Schenken an der Straße gern dem Meißner Wein zusprach und dann verspätet und mit Schlagseite im Schlosse eintraf.

Das ärgerte den Kurfürsten. Und so befahl er dem Zunftmeister der Meißner Bäckerinnung, ein leicht zerbrechliches Gebäck herzustellen, von dem der Depeschenreiter jeweils ein Stück unversehrt nach Dresden mitzubringen hatte.

Und so erfanden die Meißner Bäcker die „Fummel“, ein Gebäck aus leichtem Nudelteig, der hauchdünn ausgerollt, mit Eigelb bestrichen, von allen vier Ecken her zusammengeschlagen, umgedreht, mit einem Strohalm angestochen, leicht aufgeblasen und im Ofen gebacken wird.



**Konditorei Zieger
Rote Stufen 5
01662 Meißen**