



Linz, am 14.02.2022

## Bäuerliche Spezialitäten versüßen den Fasching

**„Eigentlich wollten wir an dieser Stelle das lustige Treiben von den „Ebenseer Fetzen“ im Salzkammergut schildern oder die launigen Späße vom „Rudenkirtag“ in Sierning. Aber auch die Tradition der „Rockasitze“ im Mühlviertel hätte sicherlich viele interessiert. Leider können heuer wie letztes Jahr traditionelle Faschingsveranstaltungen nur eingeschränkt stattfinden. Die Bäuerinnen im OÖ Bauernbund versüßen daher die Faschingszeit mit ihren Rezepten“, so Landesbäuerin Johanna Haider.**

Der Fasching ist uns seit jeher bekannt als eine Zeit, wo sonst ein Maskenball den anderen jagt und wir uns den Kopf zerbrechen müssen, was die Kinder beim Faschingsumzug anziehen sollen, aber in diesem Jahr herrscht in dieser Hinsicht gähnende Leere. Auch die majestätischen Prinzenpaare und Gardemädchen dürfen ihre Auftritte nicht oder nur sehr spärlich absolvieren. Kurz gesagt, die Faschingszeit ist heuer anders als sonst. Umso mehr können wir sie daher kulinarisch genießen, bevor bald die Fastenzeit beginnt. Aus diesem Grund holen die Bäuerinnen ihre regionalen Spezialitäten vor den Vorhang und machen uns Gusto aufs Nachkochen.

„Schmalzgebäck und damit auch Krapfen sind ein fester Bestandteil von traditionellem Brauchtum im Jahresablauf und werden besonders zur Faschingszeit gebacken und genossen. Auch hier gibt es interessanterweise regionale Unterschiede“ freut sich Johanna Haider über die große gelebte Rezeptvielfalt bei den Bäuerinnen.

Jede Region hat ihre eigenen schmalzgebackenen Spezialitäten. Egal wie sie auch heißen oder aussehen. Ob rund, flach, glatt, oval, lang, kurz, dünn oder dick, sie alle werden in heißem Schmalz (Fett) herausgebacken: Kiachl, gebackene Mäuse, Dalken, Strauben, Polsterzipf, Hasenöhrln, Schneeballen, Prügelkrapfen, Spagatkrapfen, Rosenkrapfen, die Liste der Bezeichnungen ist lang.

Auch wenn der Faschingskrapfen und die Bauernkrapfen aus Germteig zu den bekanntesten zählen, gibt es darüber hinaus Schmalzgebäck aus verschiedensten Teigen. Schmalzgebackenes kann sowohl aus Germ-, Brand-, Wein-, oder Bierteig und auch aus Mürbteig zubereitet werden. Es kann gefüllt, ungefüllt, süß oder sauer sein, die Vielfalt der Geschmäcker ist groß.

Die **Rezeptideen** zu „Schmalzgebackenes Faschingsbrauchtum“ unserer Bäuerinnen gibt es auch auf der Website des OÖ Bauernbundes unter Service/Downloads/Rezepte.

[Hier geht es direkt zu den Rezepten.](#)

**Mühlviertler Topfenmäuse:** von Johanna Haider aus dem Bezirk Urfahr

250g Mehl, 250 g Topfen, 3 Eier, 1 Pak. Backpulver, 1 Pak. Vanillezucker, 3 EL Zucker, 1 Prise Salz. Fett/Öl zum Herausbacken. 100 g Butter, 150 g Semmelbrösel, 1 EL Zucker, 1 TL Zimt, kurz anrösten und die Topfenmäuse darin wälzen.

Mehl mit Backpulver vermischen, Eier, Topfen, Zucker, Vanillezucker, Salz gut mit dem Kochlöffel abschlagen und ca. 15 Minuten rasten lassen.

In einem Kochtopf das Fett/Öl erhitzen, aus dem Teig mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen und im Fett unter Wenden goldgelb herausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in den Zimtbröseln wälzen und noch warm servieren.

**Blattkrapfen/Hasenöhl/Polsterzipf:** von Elfriede Schachinger aus dem Bezirk Vöcklabruck

„Blattkrapfen“ oder „Bladln“ waren früher eine typische bäuerliche Festtagsspeise. Sie werden entweder aus Roggenmehl oder Weizenmehl zubereitet und in heißem Schmalz ausgebacken.

150 ml lauwarme Milch, 50 g zerlassene Butter, 2 EL Sauerrahm, 1-2 Eier, 300 g Mehl, 1 Prise Salz, Mehl zum Ausarbeiten, Fett zum schwimmend Ausbacken

Alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Wahlweise mit etwas Milch oder Mehl nachbessern, damit die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Teig anschließend etwa ½ Stunde kaltstellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswalken und in 5 cm x 8 cm große Rechtecke schneiden. Die Teigstücke können nun entweder pur oder gefüllt in heißem Fett schwimmend herausgebacken werden.

Da im Teig kein Zucker enthalten ist, kann man die Blattkrapfen sowohl süß als auch pikant zu Tisch bringen.

**Süß:** Mit Zimt-Zucker bestreuen oder mit Apfelmus servieren.

**Pikant:** Sauerkraut oder Frischkäsedip dazu reichen.

**Polsterzipf-Variante**

Die Teigstücke entweder mit 1 TL fester Ribisel- oder Himbeermarmelade füllen. Pikant kann man die Polsterzipfe mit Schinken und Käse füllen. Teigquadrate dann diagonal zusammenklappen (mit den Fingern gut zusammendrücken) und in heißem Öl schwimmend ausbacken.

**Tiefkühltyp:** Die restlichen Teigstücke noch roh auf Backtrennpapier legen und tiefkühlen. Vor Verwendung gleich tiefgekühlt in heißes Öl einlegen und schwimmend knusprig ausbacken.

**Traditionelle Bauernkrapfen**

1 kg Mehl, 4 Eier, 2 Pak. Trockengerst, 1/8 l Öl, 4 EL Zucker, 1 TL Salz, 4 EL Rum, ½ l warme Milch, Öl oder Butterschmalz zum Herausbacken.

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, die übrigen Zutaten dazugeben. Zum Schluss die warme Milch hineinleeren und zuerst langsam und dann auf höchster Stufe mit dem Mixer/Küchenmaschine



5-10 min. kneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen (er wird etwa eineinhalbmahl so groß).

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit der Teigkarte etwa pflaumengroße Teigstücke abstechen und diese mit der Hand zu „Kugeln schleifen“. Auf ein bemehltes Tuch legen, mit einem zweiten Tuch bedecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Sobald das Fett in der Pfanne die richtige Temperatur hat, die geschliffenen Teigstücke nehmen, mit bemehlten Fingern von der Mitte her „ausziehen“ und in das heiße Fett gleiten lassen. Mit einem Löffel sofort etwas Fett darübergießen, dann bildet sich in der Mitte ein schöner „Gupf“. Wenn eine Seite goldgelb gebacken ist, vorsichtig umdrehen und auf der zweiten Seite ebenso goldgelb backen. Aus dem Fett nehmen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Richtig gelungen ist der Krapfen, wenn ringsum ein weißer Rand bleibt. Am besten schmecken sie mit Staubzucker bestreut und ein bisschen Marmelade in der Mitte.

+++

Rückfragenhinweis

DI Georgia Naderer

+43 732 773866

[naderer@ooe.bauernbund.at](mailto:naderer@ooe.bauernbund.at)