

Aus der Bäuerinnenküche:

Schmalzgebackenes Faschingsbrauchtum



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - KATE_SMRNOVA

Mühlviertler Topfenmäuse

Zutaten:

250 g Mehl, 250 g Topfen, 3 Eier, 1 Pak. Backpulver, 1 Pak. Vanillezucker, 3 EL Zucker, 1 Prise Salz

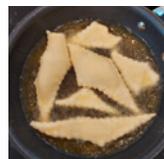
Zum Herausbacken: Fett/Öl

Zum Wälzen: 100 g Butter, 150 g Semmelbrösel, 1 EL Zucker, 1 TL Zimt

Zubereitung:

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 austechen und im Fett unter Wenden goldgelb herausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, in den Zimtbröseln wälzen und noch warm servieren.



FOTOS: OO BÄUERINNEN

Hasenöhrl oder Polsterzipf

Zutaten:

350 g Mehl, 250 g Sauerrahm, 2 Dotter, Salz (ca. 1 Prise), 2 EL Rum, 1 kleines Eckerl Frischgerm, Butterschmalz zum Backen, Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig kneten und zugedeckt ca. ½ Stunde rasten lassen. Dann ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen verschobene Dreiecke oder Vierecke radeln. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb backen und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker oder Zimt-Zucker bestreuen.

Tipp:

Mit Apfelmus oder Zwetschkenröster servieren.

Sie schmecken auch pikant mit Sauerkraut oder Salat sehr gut!



FOTO: STOCK.ADOBE.COM - IDEENKOCH

Traditionelle Bauernkrapfen

Zutaten:

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

Zubereitung:

Das Mehl und die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Die warme Milch hineingleben und zuerst langsam und dann auf höchster Stufe mit dem Mixer/Küchenmaschine kneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen (er wird etwa eineinhalbmal 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 geben. 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.