



Rezepte aus Bayern



Bisquitkugelhupf

Nimm 12 Loth (210g) feingestoßenen Zucker, 12 Dotter, von ½ Zitrone die Schale feingehackt, rühre es, bis es recht dick ist, dann verrühre nach und nach 12 Loth (210g) feines Mehl, zuletzt von 6 Eier fasten Schnee. Bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit Mehl und backe ihn nicht gar zu heiß.

Kartoffeldotsch

Geschälte Rohkartoffeln reiben, Sauermilch oder Buttermilch, Salz, etwas Mehl dazu geben und einen dünnen Teig ausarbeiten. Die Bratpfanne am besten mit Talg ausfetten, mit Mehl ausstreuen und den Teig in ca. 1 cm dicker Schicht hineingießen. Im heißen Backofen beiderseits rösch backen, den fertigen Dotsch in Stücke schneiden und abschmalzen.

Kartoffelpuffer

3 kg Kartoffeln

Salz

1kg Mehl

Sauermilch

Butter

Rohkartoffeln schälen, zerreiben, etwas auspressen, salzen, Sauermilch oder Buttermilch und in kleinen Dosen Mehl beimischen. Einen nicht zu zähen Teig ausarbeiten und mit Gießlöffel in die mit Butter oder Speck ausgefettete Guss Dalkenpfanne gießen. Diese kann man auch mit Essig beschmieren. Heißgebackene Kartoffelpuffer dürfen nicht auf einen Haufen gelegt werden, damit sie nicht feucht werden. Mit Butter abschmalzen oder mit Powidln bestreichen.

Kartoffelsuppe

Sauber gewaschene, geschälte Kartoffel in kleinere Stücke schneiden und im Salzwasser kochen lassen. Dann etwas Kümmel, Majoran, gemahlener Pfeffer und geriebenen Knoblauch und entweder frische Steinpilze oder Pfifferlinge dazu geben. Nach kurzem Kochen die Suppe mit Einbrenne verdichten.

Krautsuppe mit Milch

2 Kartoffeln

¼ kg Sauerkraut

¼ l süß Milch

Salz

2 EL Mehl

Sauerkraut klein schneiden, in die Suppe geben und kochen lassen. 2 gewürfelte Rohkartoffeln dazu geben.

Gottesgnaden

370 g Mehl

70 g Zucker

6 EL Milch

50 g Butter

3 Eidotter

3 EL Weißwein

300 g aufgekochte Butter

¼ l Himbeersaft

Salz

Zitronenschale

Auf dem Küchensbrett werden Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Wein, Salz, Zitronenschale und nach Bedarf Milch gut verknetet, anschließend wird daraus ein dünner Teig ausgewälzt und in Vierecke geschnitten, die dann im heißen Schmalz beiderseits leicht geröstet werden. In eine Schale geben, mit Zucker bestreuen, dazu Obstsaft servieren.

Osterkuchen

½ kg weißes Mehl

20 g Hefe

1/3 l Milch

140 g Butter

100 g Zucker

4 Eidotter

Salz

Zitronenschale

100 g Rosinen

50 g Mandeln

Einen zähen Teig wie für einen Weihnachtsstollen vorbereiten. Aufgegangenen Teig auf dem Küchensbrett in ein rundes Laibchen auswälzen, auf einem ausgefetteten Blech langsam noch ca. 1 Stunde aufgehen lassen, mit Eigelb beschmieren und ca. 1 Stunde mild backen.

Stritzel

¼ Pfund (120g) Butter zerbröseln man mit 6 Seideln (2 l) Mehl, dann gibt man 2 Seideln (700 ml) gute Milch, 2 Eier, etwas Zucker, Zitronenschale, Salz und 2 Loth (35g) Hefe dazu. Schlägt es in der Schüssel gut ab und lässt es gehen. Dann wird der Teig in mehrere gleiche Teile geteilt, eine Stritzel geflochten, auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt, mit Ei bestrichen, nochmals gehen gelassen, dann mittelheiß nicht zu schnell gebacken. Während dem Zertheilen des Teiges am Bret werden Zibeben eingearbeitet.

Quellen:

- Nejd, J.: Tradiční recepty česko-bavorského příhraničí. Domažlice: Český les, 2010. ISBN: 978-80-87316-09-2
- Procházka, Z., Nejd, J.: Recepty ze zámeckých kuchyní. Domažlice: Český les, 2013. ISBN: 978-80-87316-34-4
- Der Topf. [2019-04-04]. In Office.com
- Bolek und Lolek wurden von einer tschechischen Schülerin gemalt