



eggeler@lesachtal.com

## Musi-Stars kochen zuhause

### Lesachtaler Stockblattlan von *Melissa Naschenweng*

*Im Lesachtal ist die typische Mittagsspeise zur „Christfilge“ (aus dem Lateinischen „vigilia“ – heiliger Abend) das „Stockblattl“-Essen. Die Stockblattlan sind in Schmalz gebackene, runde Germteigblätter, die übereinandergeschichtet, mit Mohn bestreut und zum Abschluss nochmals mit Butterschmalz übergossen werden. Der Blattlstock soll aus so vielen Schichten bestehen, so viele Personen zur Familie gehören, und so groß sein, dass sich neun Leute drei Tage lang satt essen können“.*

Zutaten für 20 – 30 Portionen (Zeitaufwand: 2 Stunden):

1 ½ kg glattes Mehl  
60 g Germ  
150 g Zucker  
750 ml Milch  
1 EL Salz  
150 g Butter  
4 Eier  
125 ml Rum  
Butterschmalz oder ein anderes Backfett zum Herausbacken

#### **Für die Fülle:**

400 ml Milch  
200 g Zucker  
500 g fein geriebener Mohn  
60 g Butter

Quelle: ORF extra

2 EL Honig  
30 ml Rum  
1 TL Zimt  
1 Msp. Nelkenpulver  
Abgeriebene Schale von einer Zitrone  
2-3 EL Ribisel- oder Schwarzbeermarmelade  
150 g Butter zum Übergießen

#### Zubereitung:

1. Für den Teig Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben, ein Grübchen machen und die Germ hineinbröseln, diese mit 1 EL Zucker und ein wenig handwarmer Milch breiig anrühren, ein wenig Mehl darüberstreuen, zudecken und das Dampf gehen lassen.
2. Butter in der restlichen Milch zergehen lassen, Zucker darin auflösen und nach kurzem überkühlen die Eier und den Rum einrühren. Das Dampf leicht unter das Mehl heben, salzen und die Milchmischung zugeben.
3. Den Teig mit der Küchenmaschine zu einem mittelfesten Germteig verkneten, bis er sich vom Rand löst und seidig glänzt. Zugedeckt etwa ½ Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Aus dem Teig eine Rolle formen und in sieben gleich große Stücke teilen. Jeden Teil zu einer Kugel rollen und kurz gehen lassen. Jede Kugel als „Stockblattl“ in Tortenformgröße auswalken, auf einem bemehlten Brett zugedeckt etwas rasten lassen und dann in heißem Butterschmalz goldbraun herausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Für die Fülle Milch mit Zucker in die übrigen Zutaten einrühren und kurz quellen lassen. Falls die Masse zu weich wird, kann man noch etwas Mohn dazugeben.
6. Butter zerlassen. Das erste „Stockblattl“ auf eine Platte legen, die Fülle etwa fingerhoch darauf verstreichen, mit zerlassener, aber nicht brauner Butter übergießen, dann das zweite Blattl darauflegen, wieder mit Fülle bestreichen und mit Butter übergießen. So oft machen, bis alle sieben Blätter übereinanderliegen. Auf das letzte Blattl nach der Mohnfülle besonders viel zerlassene Butter gießen, sodass sie rundherum abrinnt und zu Tropfen erstarrt.
7. Im Ganzen servieren und dann in kuchenförmige Stücke zerteilen

Gutes Gelingen beim Nach-Backen und euch allen ein schönes und friedliches Weihnachtsfest!

Eure Melissa