

Magische Ostern in Kärnten



Gefüllte Butter

Die "Gefüllte Butter" wird gemeinsam mit einem Kärntner Reindling gegessen. Sie wird vorwiegend zu Ostern hergestellt. Traditionellerweise wird die "Gefüllte Butter" auch zu Hochzeiten, zum Kirchtag und beim sogenannten Wächtn, am Totenbett eines Verstorbenen, serviert.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(Für ein Osterlamm entsprechend länger.)

Die Innenfläche eines Buttermodells wird ca. 1 cm dick mit Butter ausgestrichen. Man gibt die Fülle hinein und bedeckt das Ganze mit Butter. Diese "Gefüllte Butter" wird dann kaltgestellt oder in Eiswasser gelegt. Nach zwei Stunden wird das Ganze auf einen Teller gestürzt. Man kann auch ein Buttermodell mit Frischhaltefolie auslegen und dann kommt die Butter garantiert aus dem Modell.

Man kann als Variante mit der Fülle auch eine Kugel formen und gefrorene Butter darüber raspeln. Oder man rollt die Butter - zusammen mit der aufgestrichenen Fülle - zu einer Roulade.

Es gibt verschiedene Füllungen:

Die Zutaten und Mengen für die Fülle bestimmt jeder nach seinem Geschmack.

Mohnfülle (siehe Foto):

Mohn ganz fein mahlen, Zucker (Feinkristallzucker), Vanillezucker, Rum, etwas Marillenmarmelade oder feinpassierte Kletzen dazugeben damit die Fülle richtig bindet und geschmeidig wird. Zimt und Nelkenpulver verfeinern den Geschmack.

Nussfülle:

geriebene Walnüsse oder Haselnüsse (geröstet), Feinkristallzucker, Vanillezucker, Zimt, Nelkenpulver, Rum, Marillenmarmelade für die Bindung.

Kletzenfülle:

Kletzen kochen und Dörrzwetschken fein passieren (2-3x durch den Fleischwolf), Zucker, Vanillezucker, Zimt, Rum, Nelkenpulver, Preiselbeermarmelade für den pikanten Geschmack und für die Bindung.

Für Interessierte, die eine Mengenangabe benötigen:
Zutaten für 4 Personen
500 g Butter

FÜLLE:

200 g Mohn, gemahlen
ca. 2 EL Honig
etwas Rum
1 Pkg. Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
etwas Zimt
etwas Neugewürz
evt. etwas Marillenmarmelade
ca. 50 g gehackte und in Rum eingeweichte Rosinen

Die Fülle soll eine streichfähige Masse ergeben.