

Magische Ostern in Kärnten



Dampfnudel

500 g Mehl
1 Würfel Germ
1 EL Zucker
2 Eier
¼ l Milch
40 g Butter
1 TL Salz

Aus diesen Zutaten soll ein Germteig entstehen, bitte beachten Sie, dass alle Zutaten die gleiche (Zimmer-)Temperatur haben. Der Germteig geht nicht in der Kälte.

Mehl in eine Schüssel geben, Germ mit Zucker und etwas Milch verrühren, und in das Mehl geben, etwas warten, ob es geht, und dann die restliche Milch mit Eier, Salz, zerlassener Butter verrühren und ebenfalls in die Mehlschüssel geben und alles gemeinsam verrühren und richtig mit dem Kochlöffel schlagen. Mit einem Tuch zudecken und 30 min. gehen lassen. Dann zusammenschlagen und einen oder mehrere Laibe formen, 10 min. rasten lassen, dann auf einem Einsatz (event. In einem Tuch eingebunden) über Dampf in einem geschlossenen Topf über Wasserdampf ca. 1 Stunde garen (wenn die Menge geteilt wird, dann reichen 40 Minuten), dann herausgestürzt auf einen Teller und mit Zwirngarn geteilt oder mit dem Messer aufgeschnitten.

Serviert wird ein Teilstück mit zerlassener Butter übergossen, oder mit zerlassener Butter und Mohn bestreuen oder zerlassener Butter mit Honig.

Man kann allerdings auch die Dampfnudel füllen, Rezept wie oben, der aufgegangene Germteig wird funderdick ausgerollt, Quadrate ca. 10cm groß geschnitten und dann in die Mitte des Teigstückes legt man etwas Mohnfülle, drückt die Ränder gut zusammen und formt kleine Laibe. Wie oben im Wasserdampf gekocht, oder man kocht in einem Topf fingerhoch Milch mit etwas Butter auf und gibt dann die Dampf-laibchen hinein, deckt die Pfanne zu und wenn sie gut aufgegangen sind, dann dreht man sie um und dämpft sie fertig.

Mohnfülle:

7 EL Wasser, 2 EL Honig, 250 g Mohn, 1 TL Zimt, etwas Zitronenschale gerieben, alles zusammen aufkochen, abschmecken, auskühlen lassen.