

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Originales Bauernmuas mit Kirschen

Koch: Rupert Viehauser

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 500 g Weizenmehl (glatt)
- 350 ml Milch
- 125 g Butter
- 200 g Kirschen
- Salz
- Kristallzucker zum Karamellisieren

Für die Garnitur

- Staubzucker
- frische Minze

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch in einem Topf erhitzen und anschließend ganz heiß in eine Metall-Rührschüssel geben. Dann etwas Salz und das Weizenmehl beigeben und alles in der Küchenmaschine mit einem Knethaken durchkneten (abbrennen ohne Herd).

Quelle: ORF extra

2. Den Teig kurz abkühlen lassen and anschließend mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Die entstandene Teigplatte so halbieren, dass ein Teil in eine große, beschichtete Pfanne passt.

3. Nun die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die erste Teigplatte hineinlegen. Die entkernten Kirschen darauf geben und die zweite Teigplatte auf die Kirschen legen (so bildet sich etwas Dampf dazwischen und die Kirschen werden weich). Den Teig wenden, sobald er leicht braun wird und die zweite Seite anbraten. Die gesamte Masse dann mit einem Küchenfreund zerkleinern („muasn“), etwas Kristallzucker darüberstreuen, diesen karamellisieren lassen und die Pfanne vom Herd nehmen.

4. Zum Schluss das Bauernmuas mit Kirschen in einem tiefen Teller anrichten, mit Staubzucker bestreuen und mit frischer Minze garnieren.