

„WOSSATOTSCHN“

Zutaten

- ½ kg Mehl
 - ¼ kg Schweineschmalz
 - 1 Würfel Germ
 - Ca. 1/8 L warme Milch
 - 1 große Prise Salz
 - Marmelade zum befüllen (Empfehlung: Ribisel)
 - Zucker und Vanillezucker zum Wälzen
- ⌚ Zubereitungszeit 1h
⌚ Ruhezeit 1-1 ½h



Arbeitsschritte

1. „Dampferl“ herstellen: Dazu Germ, 1 TL Mehl und 1 TL Zucker verrühren. Mit lauwarmer Milch aufgießen und an einem warmen Ort aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Mehl, Schmalz und Salz miteinander verbröseln.
3. Das Dampferl dazugeben und daraus einen Teig formen.
4. Den Teig auf ein Geschirrtuch legen und das Tuch oben zusammenbinden. Einen Kochlöffel oben durch das Tuch stecken, sodass man ihn mit dem Löffel heben kann. Den Teig nun in einen Eimer hängen und diesen mit kaltem Wasser auffüllen, bis der Teig zur Hälfte im Wasser ist. Den Teig dann für 1-1 ½ Stunden dort hängen lassen.
5. Danach den Teig aus dem Wasser heben und ausrollen, sodass er nur mehr ein paar wenige Millimeter dick ist.
6. Nun die Rechtecke ausschneiden, mit Marmelade befüllen und ein Mal in der Hälfte falten. Dabei unbedingt die Ränder gut zudrücken.
7. Die Taschen auf ein Blech legen und bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 10-15 Minuten backen, bis eine leichte Bräune erkennbar ist.
8. Inzwischen Staubzucker mit Vanillezucker vermischen und später die noch warmen Taschen im Zucker wälzen.



Begründung und Empfehlung

Dieses Rezept wurde gewählt, weil es ein sehr altes Familienrezept ist, welches schon seit Generationen weitergereicht wird. Es zeigt, dass man auch mit wenigen Lebensmitteln köstliche Speisen zaubern kann. Ein passendes regionales Getränk ist ein Glas österreichischer Apfelsider.

