

Ess´n u Trink´n hält Leib u Seel´zamm!

Schlesischer Mohnzopf

Zutaten Teig: 500 gr. Weizenmehl, 1 Pck. Trockenhefe, 50 gr. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1 Eiweiß, 250 ml Sahne.

Zutaten Mohnfllung: 250 gr. gemahlener Mohn, 180 gr. Zucker, 125 gr. Margarine, 2 Eier

Zutaten Streusel: 125 gr. Mehl, 60 gr. Zucker, 60 gr. Margarine

Außerdem: 1 Eigelb, etwas Milch, Backpapier, Puderzucker, Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe vermischen. Sahne in einen Topf geben und auf dem Ofen erwärmen. Zucker, Vanillezucker, etwas Salz, Eier und die lauwarme Sahne zfgen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zuerst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Inzwischen Mohnfllung und Streusel herstellen. Margarine auf dem Ofen schmelzen lassen, anschließend Mohn, Zucker und die Eier einrühren. Mehl, Zucker und Margarine zu Streusel verarbeiten. Hefeteig in drei Teile teilen und jeweils einen Teil zu einem Rechteck ausrollen. Mit einem Drittel der Mohnmasse bestreichen und zu einer Rolle formen. Mit den beiden anderen Teilen ebenso fortfahren. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die drei Rollen damit bepinseln. Rollen an einem Ende zusammendrücken und zu einem Zopf flechten und mit den Streuseln belegen. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad Ober-/Unterhitze 60 Minuten backen. Fertigen Zopf mit Puderzuckerglasur bestreichen. (Das Rezept stammt von Karin Betzenbichler (Trachtenverein Neustadt). Mitgebracht haben es Schlesier, die es nach dem 2. Weltkrieg nach Neustadt a.d. Donau verschlagen hat.

Bachna Knie(d)la

iaramal hoat mer a poar kochter Erdepfel übrig. Die tuat mer am nächsten Togh aff´m Reibeisen rei(b)m, gitt er wenig Mui(h)l drunter, an Quark und Schweineschmalz, a bisserl Salz und bcht ´se in Uafen ber 250 Grad aff´m Bleech, draht se amal um, wenn se braun´s Randl kriagn und scho sen se fertigh. Dazua a Glasl Preiselbeer mit Milch verrahert und wieder hoat mer a Eghalanda Essen, nämlich bachna Knia(d)la.