

Magische Ostern in der Moststraße

Striezel – Kipferl

Von Monika Schaumberger/Haag

42g Germ
80g Butter, flüssig
20g Rum
300g Milch, lauwarm
10g Zitronensaft
600g Mehl, glatt
60g Kristallzucker
10g Salz
1Pkg Vanillezucker
1 Ei zum Bestreichen

Die flüssigen Zutaten, Butter, Rum, Milch und Zitronensaft verrühren und darin die Germ auflösen. Danach die trockenen Zutaten, Mehl, Kristallzucker, Salz und Vanillezucker beifügen, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig rund walken, mit einem Küchentuch abdecken und mindestens 30 Minuten rasten lassen. Danach den Teig halbieren und jeweils in sechs Teile teilen, die Teigstücke rund walken und wieder kurz rasten lassen. Danach zwei Striezel flechten, dafür je sechs Stränge walken und flechten. Die Striezel auf ein Backblech setzen, mit einem Küchentuch bedecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Zuletzt mit verquirltem Ei bestreichen und bei 160-170 Grad etwa 30 Minuten backen.

Stosuppe

Von Maria Hauer/Ardagger

0,75l Wasser
1 Schuss Essig
3 EL Kümmel
250g Sauerrahm
2 EL Mehl
Kräutersalz, Pfeffer

Wasser, Essig und Kümmel aufkochen. Sauerrahm mit Mehl glattrühren und mit einem Schneebesen schnell einrühren, nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Fastenbeugel

Von Maria Hauer/Ardagger

400g Weizenmehl
100g Roggenmehl
10g Salz
5g Kümmel
20g Germ
350g Wasser, warm
100g Milch, lauwarm

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und mindestens 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Den Teig portionieren, pro Beugel etwa 40g, rund walken und nochmals kurz rasten lassen. Danach die Teigstücke zu ca.30 cm lange Strängen walken und zu einem Beugel (Kreis) drehen. Einen großen Topf mit Wasser und Salz erhitzen. Die Beugel kurz in Salzwasser kochen. Danach auf ein Backblech geben und bei 185°C mindestens 15 Minuten backen.

Osterlamm

Von Maria Witzlinger/Haag

120g Butter
110g Kristallzucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
160g Mehl
1 TL Backpulver
Butter und Brösel für die Form

Butter, Salz, Kristallzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann die Eier einzeln dazu geben und zu einer lockeren Masse aufschlagen. Mehl und Backpulver untermengen.

Eine Lamm-Form mit Butter bestreichen und mit Brösel bestreuen, die Masse einfüllen und bei 170°C ca. 45 Minuten backen. Kurz überkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Godnkipferl

Von Maria Witzlinger/Haag

500g Mehl
½ TL Salz
100g Staubzucker
1 Vanillezucker
200ml Milch, lauwarm
100g Butter, flüssig
2 Eier
21g Germ
1 Ei zum Bestreichen

Mehl, Salz, Staubzucker und Vanillezucker vermengen, Milch Butter Eier und Germ dazu und gut durchkneten. Den Germteig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teig in drei Teile teilen und zu langen Strängen walken. Die Stränge flechten und zu einem Kipferl formen. Das Kipferl auf ein Backblech legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen das Kipferl mit verquirltem Ei bestreichen und bei 160°C ca. 25 Minuten backen.