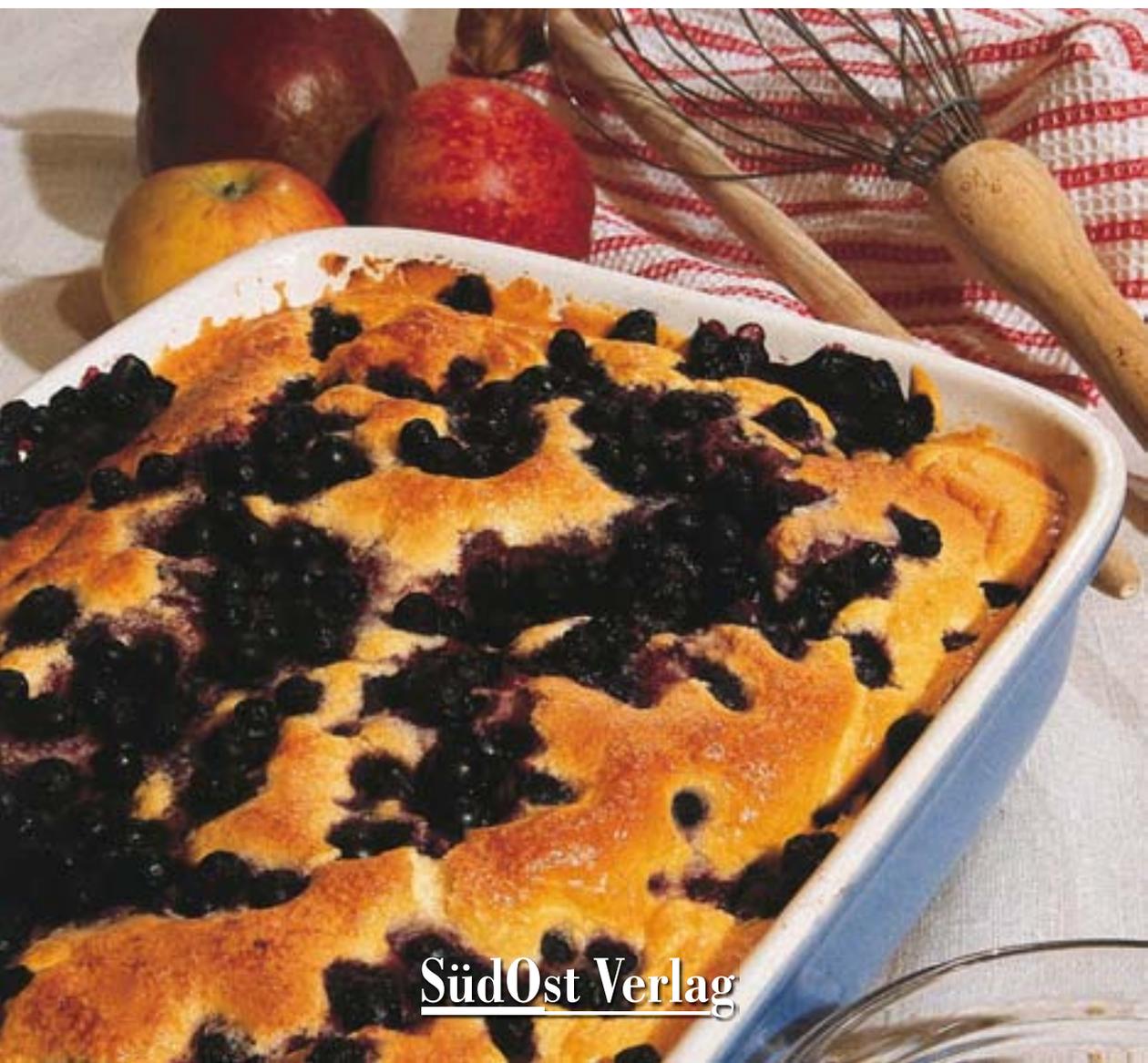


Irmi Hofmann

Mehlspeisen

wie zu Großmutter's Zeiten



SüdOst Verlag

Irmí Hofmann

Mehlspeisen

— *Irmi Hofmann* —

Mehlspeisen

wie zu Großmutter's Zeiten

SüdOst Verlag

Bildnachweis

InForm Verlags Service, Passau: Titelbild, S. 17, 35, 71, 107,

C.P. Fischer BFF, München: S. 89, 125, 143

Karl-Heinz Paulus: S. 53

ISBN 978-3-89682-023-5

4. überarbeitete Auflage

Dieses Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne
Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere
für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und
die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

www.suedost-verlag.de

©2013 Südost Verlag GmbH, Waldkirchen

Mehlspeisen – ein Kochbuch-Thema in der heutigen Zeit?



Irmi Hofmann

Trotz einiger Erfahrung im Schreiben von Koch- und Backbüchern konnte ich mich nicht sofort entschließen, dem Wunsch meines Verlegers nach einem „Mehlspeisen-Kochbuch“ nachzukommen. Mehlspeisen, so meinte er, würden auf alle Fälle in meine Kochbuch-Serie passen. Lange habe ich überlegt: Mehlspeisen in einer Zeit der Tiefkühlkost, der schnellen Küche, der Fertiggerichte, der Diäten?

Nach intensiver Beschäftigung mit dem Thema und durch Befragen vieler leidenschaftlicher Köchinnen und Köche fanden sich doch sehr viele Argumente dafür.

Mehlspeisen

- süße Träume aus Großmutter's Küche, aus dem Urlaub in Österreich, wo der Begriff ja auch für Kuchen und Torten verwendet wird?
- süß und sündig, anregende Nachspeisen mit amouröser Wirkung oder Schlankheitskiller?
- Vollendung kulinarischer Verführung im Dessert?
- Erinnerungen an große Köchinnen in der „guten alten Zeit“?
- fester Bestandteil bayerischer Küchenkultur über Jahrhunderte
- zart und flaumig, kräftig und herzhaft, fleischlos und vielfältig, echte bayerische Schmankerl, die der ganzen Familie schmecken
- vollwertig und honiggesüßt
- Kartoffel- und Süßspeisen, die es in sich haben, Strudel, Auflauf, Schmarrn, süße Schnitten, Pfannkuchen- und Nudelgerichte
- ein Hauch von Nostalgie zum Sammeln und Aufbewahren

Vorwort

Nach diesen Überlegungen und mit den interessanten Rezept-Einsendungen der Leser der Passauer Neuen Presse, die ja schon meine „Schmankerl aus dem Bauernjahr“, „Kuchen und Torten“, „Lieblingsrezepte aus Obst, Gemüse, Kartoffeln und Vollkorn“, „Lieblingsplätzerl“, „Urlaubsschmankerl“ und „Weihnachtsbäckerei mit Honig, Zimt und Mandelkern“ mitgestaltet haben, entstand mit dem „Mehlspeisen-Kochbuch“ der nun schon siebte Band meiner Kochbuchreihe.

Die Einteilung in acht übersichtliche Kapitel erleichtert die Auswahl der Mehlspeisen. So ist für jeden Geschmack schnell das Richtige zu finden:

Aufläufe

Knödel, Nockerl

Kücherl, Krapferl

Nudeln

Pfannkuchen

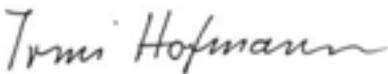
Schmarrn

Strudel, Maultaschen

Allerlei Schmankerl

Mit allen Einsendern, denen ich herzlich für ihre Rezepte danke, bin ich der Überzeugung:

Mehlspeisen sind eine Sünde wert!



Irmi Hofmann

Zur Geschichte der Mehlspeisen

Gerade in einer Zeit der Hast und Hetze erinnern wir uns gerne an das Gute und Schöne, das uns Mutter oder Großmutter in und mit ihrer Küche bescherten. Dazu gehören Mehlspeisen, die ja in früheren Zeiten maßgeblich den Speiseplan bestimmten. Fleischspeisen gab es noch vor ein bis zwei Generationen selten öfter als zweimal in der Woche. Schauen wir zurück auf die bäuerlichen Wurzeln fast jeder ostbayerischen Familie, so erinnern wir uns, dass Frischfleisch nur zu Zeiten der Hausschlachtungen, also höchstens zweimal pro Jahr, verfügbar war.

Natürlich gab es schon immer bei der Zubereitung der Speisen regionale Unterschiede. So wurde im Rottal auf den größeren und ertragreicheren Höfen naturgemäß üppiger gekocht als auf einem kleinen „Sacherl“ im Bayerischen Wald. Landwirtschaftliche Produkte dienten bis zum Ende des 19. Jahrhunderts in erster Linie der Selbstversorgung. Frische Produkte wie Gemüse, Obst, Waldfrüchte und Pilze kamen nur zur jeweiligen Erntezeit auf den Tisch. Bis ins 20. Jahrhundert waren die Konservierungsmöglichkeiten eher beschränkt, außer Sauerkraut und Kartoffeln hatten die Hausfrauen über den Winter wenig an Gemüse zu bieten. Selbst Einmachgläser hielten erst Anfang dieses Jahrhunderts Einzug in unsere Küchen.

Die Aufgabe der Frauen, die Familie und die Arbeitskräfte auf dem Hof mit schmackhaften Speisen, abwechslungsreicher und einigermaßen gesunder Kost zu ernähren, war damals ungleich schwieriger als heute mit dem riesigen Angebot auf den Märkten und im Zeitalter der Tiefkühltruhe.

Ganzjährig verfügbar waren Getreideprodukte, Mehle, Grieß, Hirse, Kartoffeln und aus der Rinderhaltung gab es täglich Milch, woraus Rahm, Butter, Schmalz, Topfen, g'stöckelte Milli und Käse zubereitet wurden. Aus diesen Produkten, ergänzt durch Gemüse und Obst aus dem Bauerngarten, schufen Generationen von Bäuerinnen und Hausfrauen vielfältige schmackhafte Mehlspeisen, die heute in Vergessenheit zu geraten drohen, da sie für viele zu zeitaufwendig im Nachkochen und zu üppig sind.

Um diesem Verlust entgegenzuwirken, haben wir die Rezepte für Sie ein wenig modernisiert (weniger Fett), verfeinert (viele Gewürze gab es früher nicht, z. B. Vanille, Zimt oder Zitrone) und dem heutigen Geschmack angepasst. Durch eine klare, für jede Köchin verständliche Sprache sind die Gerichte leicht nachzukochen und bringen doch das Flair der traditionellen, bodenständigen Küche auf den Tisch. Gerade für Mehlspeisen, die unlegbar arbeitsaufwendiger zuzubereiten sind als Tiefkühlkost, gilt: „Liebe geht durch den Magen!“

Aufläufe

Apfel-Bettelmann	19
Apfel-Milchreis-Auflauf	20
Apfel-Kirsch-Auflauf	21
Aprikosenaufwurf	22
Grießknödel-Auflauf mit Marzipanguss	23
Heidelbeerauflauf	24
Hirseauflauf mit heißer Apfelseße	25
Kirschaufwurf	26
Mandelaufwurf	27
Quark-Reis-Auflauf mit Pfirsichen	28
Quark-Soufflé	29
Scheiterhaufen mit Kürbiskompott	30
Topfenaufwurf	31
Versunkene Kirschen	32
Weißbrot-Auflauf	33
Zwetschgenschober	34

Knödel, Nockerl

Apfelknödel	37
Aprikosenknödel mit Kartoffelteig	38
Dinkel-Quark-Knödel	39
Gebackene Zwetschgenknödel	40
Germknödel	41
Grießknödel	42
Heidelbeernocken	43
Kirschknödel	44
Marillenknödel	45
Quark-Grieß-Knödel	46
Quarkknödel auf Zwetschgenbett	47
Rosinen-Apfel-Knöderl	48
Salzburger Nockerl	49
Topfenknödel	50
Topfennockerl	51
Zwetschgenknödel	52

Kücherl, Krapferl

Apfelkücherl mit Vanillesoße	55
Feine Grießschnitten	56
Gefüllte Kartoffel-Krapferl	57
Grießküchlein	58
Haferflocken-Kücherl	59
Hefe-Kartoffel-Krapferl	60
Hollerkiacherl	61
Karthäuser Klöße	62
Nuss-Povesen	63
Powidl-Tascherl	64
Quark-Kartoffel-Kücherl	65
Quarkpuffer	66
Reiberdatschi (Kartoffelpuffer)	67
Rhabarberkücherl	68
Versoffene Jungfern	69
Zwetschgenbavesen	70

Nudeln

Altbayrische Topfen-Nudeln	73
Bayerische Dampfnudeln	74
Fingernudeln	75
Fünf-Minuten-Nudeln	76
Gefüllte Baunzerl	77
Hefenudeln mit Quarkfülle	78
Mohnbuchteln	79
Quark-Dampfnudeln	80
Quark-Mohn-Nudeln	81
Rohrnudeln auf Pflaumen im Tontopf	82
Rupfhauben	83
Sauerkirsch-Buchteln	84
Sticknudeln	85
Süße Kartoffelwürstl	86
Topfennudeln	87
Zimt-Rohrnudeln	88

Pfannkuchen

Apfel-Pfannkuchen	91
Brombeer-Palatschinken	92
Dinkel-Crêpes mit Quarkfüllung	93
Eierkuchen mit flambierten Kirschen	94
Hefe-Pfannkuchlein	95
Heidelbeer-Pfannkuchen	96
Holunderblüten-Pfannkuchen	97
Karfreitags-Pfannkuchen	98
Kartoffel-Pfannkuchen	99
Omelette „Johann Strauß“	100
Pfannkuchen-Auflauf	101
Pfannkuchen mit feiner Quarkfülle	102
Pfannkuchen-Strudel	103
Pongauer Kerschflenggen	104
Quark-Plinsen	105
Topfen-Palatschinken	106

Schmarrn

Apfelschmarrn	109
Bauernschmarrn	110
Erdäpfel-Topfen-Schmarrn	111
Feiner Hüttenschmarrn	112
Grießschmarrn	113
Großmutter's Erdäpfelschmarrn	114
Hirseschmarrn	115
Kaiserschmarrn	116
Kokosschmarrn mit Rumsoße	117
Mandelschmarrn	118
Mirabellenschmarrn	119
Quarkschmarrn	120
Rahmschmarrn	121
Reiberdatschi	122
Reisschmarrn	123
Semmelschmarrn	124

Strudel, Maultaschen

Apfelmaultaschen aus Kartoffelteig	127
Apfelstrudel aus Quark-Mürbteig	128
Blätterteig-Apfelstrudel	129
Erdäpfelstrudel	130
Frischkäse-Früchte-Strudel	131
Gremmel-Maultaschen	132
Heidelbeer-Reinstritzel	133
Millirahmstrudel mit Quarkfülle	134
Kartoffelmaultaschen mit Apfel-Quark-Fülle	135
Kürbis-Quark-Maultaschen	136
Rahm-Apfelstrudel	137
Reindling	138
Rhabarberstrudel	139
Topfenstrudel	140
Wespennester	141
Zwiebelröhr-Maultaschen	142

Allerlei Schmankerl

Bauernkrapfen	145
Dinkelstangen	146
Gebackene Zelten	147
Kartoffelhörnchen mit Marmelade	148
Mohnbeugerl	149
Quarkbrötchen	150
Quittenbrot	151
Rosinenpudding mit Weinschaumsoße	152
Savarin	153
Schluchsen	154
Schneeballen	155
Schwarzer Brotpudding	156
Thyrnauer Rosen	157



Quark-Soufflé s. S. 29

☞ Aufläufe ☞



Apfel-Bettelmann

500 g Äpfel
2 EL Zitronensaft
80 g Puderzucker
50 g Rosinen
1 EL Rum
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 MSp Zimt
5 altbackene Semmeln
etwa ½ l Milch
2 Eier
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
2 Eiweiß
60 g Puderzucker



Äpfel schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. 80 g Puderzucker, Rosinen, Rum, Zitronenschale und Zimt darunter mischen. Semmeln in dünne Scheiben schneiden und untermengen. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen. Milch mit Eiern, Salz und Vanillezucker verquirlen und über die Apfel-Semmelmasse gießen. Apfel-Bettelmann etwa 15 Minuten ziehen lassen, bis die Eiermilch etwas aufgesogen ist, dann bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen und kurz vor Ende der Garzeit auf dem Auf-
lauf verteilen. Bei starker Oberhitze oder unter dem zugeschalteten Grill goldgelb backen. Nach Belieben mit Vanillesoße servieren.

Köstlichkeiten aus Kartoffeln, Quark, Früchten, Eiern, Nüssen und Rosinen lassen einem das Wasser im Mund zusammen laufen.

In diesem Mehlspeisenkochbuch von Irmi Hofmann ist garantiert für jede Naschkatze etwas Passendes dabei.

Lassen Sie sich von der Vielfalt dieser neuen und alterprobten Rezepte verführen, Sie werden es nicht bereuen.

Auch wenn Mehlspeisen in der Herstellung etwas aufwendiger als andere Gerichte sind, die Mühe lohnt sich, denn:

Diese Mehlspeisen sind wirklich eine Sünde wert!



ISBN 978-3-89682-023-5



9 783896 820235

SüdOst Verlag