



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

90 dag	Mehl
25 dag	Butter
0,75 l	Milch
4 Stk.	Eidotter
1 EL	Schmalz
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Rum (38 %)
1 EL	Essig
20 Stk.	Äpfel
	Zimt, gemahlen
	Zucker

Dieses traditionelle regionale Schmalzgebäck aus dem Seewinkel gehört zu den Brauchtumsspeisen und wurde früher zu Weihnachten serviert. Kombiniert mit einer saisonalen Gemüsesuppe passt es aber für den fleischlosen Freitag genauso wie für jedes Festtagsessen.



Friederike Schmitl

Referentin für Ernährung in Eisenstadt

Quellen:

(Apfel) - Balasn

regionales Schmalzgebäck im Seewinkel



Foto: Gerhard Steinhofer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Fülle (vor dem Teig zubereiten!) für ca. 40 Stück

- Ca. 20-25 heimische Äpfel mit oder ohne Schale reißen
- Zimt und Zucker dazumischen (wie bei einem Apfelstrudel)
- In einem Sieb abtropfen lassen

Teig für ca. 40 Stück

- Aus den Zutaten einen mittelfesten Teig kneten.
- Diesen nicht rasten lassen, sondern gleich weiterverarbeiten.
- Den Teig auf vier Portionen aufteilen und zu Kugeln formen.
- Zwei Kugeln getrennt bis auf einen Durchmesser von ca. 50-60 cm messerrückendick auswalken.
- Mit einem Häferl (ca. 10 cm Durchmesser) auf dem Teig Kreise markieren (ca. 16 Kreise).
- In die Mitte der Kreise 1-2 gehäufte Esslöffel Fülle geben.
- Entlang der Kreismarkierung daumenbreit Eiklar aufstreichen (Kleber).
- Den zweiten ausgewalkten Teig darüberlegen und die Ränder rund um die Fülle gut andrücken.
- Die Balasn mit einem gewellten Teigrad ausradeln.
- Die Teigkugeln 3 und 4 genauso verarbeiten, ebenso die Teigreste.

Image not found or type unknown

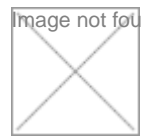


Bild 1

Herausbacken und Servieren

- Die Balasn in Öl oder Butterschmalz schwimmend goldgelb herausbacken.
- Dabei mit der Oberseite zuerst ins Fett geben und dann wenden.
- Mit Zucker bestreut warm servieren.



Theresia Michlits: *Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs*

