



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

60 dag Mehl
1 TL Natron
7 dag Butter
3 EL Staubzucker
2 Stk. Eier
Schlagobers
1 l Milch
500 ml Kaffee
25 dag Zucker
15 dag Grieß
23 dag Kokosfett
25 dag Kokosfett
1 Pkg. Vanillezucker
Rum (38 %)
Marillenmarmelade
35 dag Kochschokolade

Mein persönlicher Tipp

Dieses Rezept ist aus alter Großpetersdorfer Überlieferung und wird zu allen besonderen Anlässen gebacken!



Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Quellen:

Dobosschnitten mit Grießfülle



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

- Zutaten: 60 dag Mehl, 1 TL Natron, 7 dag Butter, 3 EL Staubzucker, 2 Eier, etwas Schlagobers
- Mehl, Natron und Staubzucker gut vermischen, mit der Butter verbröseln und mit Eiern und Schlagobers nach Bedarf zu einem glatten Teig verkneten.
- Diesen in sieben gleiche Teile teilen und eine Stunde kühl rasten lassen.
- Anschließend den Teig dünn auf Backblechgröße ausrollen und nacheinander backen.

Fülle

- Zutaten: 1 l Milch, 0,5 l Kaffee, 25 dag Zucker, 15 dag Grieß, 20 dag Kokosfett, 1 Pkg. Vanillezucker, 10 dag Kochschokolade, Rum nach Geschmack
- Alle Zutaten zu einem dicken Brei verkochen und die sieben Platten mit der heißen Grießmasse füllen.
- Anschließend ein zweites Backblech auf die Schnitten legen und mit 2-3 kg einige Stunden beschweren (z.B. mit Wasserflaschen).

Glasur

- Zutaten: 3 dag Kokosfett und 25 dag Kochschokolade
- Kokosfett in einer Schüssel erwärmen und die Kochschokolade darin auflösen, am besten im Wasserbad.
- Zum Schluss wird die Oberfläche der Schnitten ganz dünn mit Marillenmarmelade bestrichen und mit Schokoladeglasur überzogen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal



Maria Thek: *Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs*

Ländliches
Förderbildungsinstitut
LFI

SEMINAR
BAUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

