

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

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.

Quellen:



Maria Thek: *Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs*

