

Spezialitäten für die tollen Tage

Mit Süßem und Herzhaftem feiern

Mit Umzügen, Feiern und „Sitzungen“ begehen Fastnachts- und Karnevalsfreunde die tollen Tage. Zum Brauchtum gehören auch viele regionale Rezepte, nicht nur in Deutschland, sondern in allen Hochburgen der Narretei und des ausgelassenen Feierns.

Schweizer Mehlsuppe

Zutaten: 40 g Margarine, 350 g fein gewürfelte Zwiebeln, 100 g Mehl, 1,5 l heiße Rinderbrühe, 100 ml Rotwein, 50 g geriebener Käse.

Zubereitung: Mehl auf Backblech verteilen, im Backofen braun rösten, abkühlen. Fett im Topf erhitzen, Zwiebeln goldgelb rösten. Mit Mehl bestäuben, mischen, etwas erkalten lassen. Brühe angießen, aufkochen, Wein zugeben, Schaum entfernen. 60 min köcheln. Durch ein Sieb gießen. Käse dazu reichen.

Italienische Chiacchiere

Zutaten: 400 g Mehl, 3 Eier, 50 g Zucker, 50 g Butter, 0,5 Schnapsglas Grappa, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone, mildes Olivenöl zum Ausbacken, Puderzucker.

Zubereitung: Butter mit Zucker schaumig schlagen. Mehl und Eier mischen. Buttermix zugeben. Grappa, Salz und Zitronenschale unterrühren. Teig 30 min



Fettgebackenes auf Italienisch: Chiacchiere werden in Olivenöl frittiert. Foto: picture-alliance/Bildagentur Huber

kühl ruhen lassen, dann möglichst hauchdünn ausrollen, circa 2 mal 6 cm große Formen ausschneiden. im Fett ausbacken, mit Puderzucker bestreuen.

Tiroler Faschingskrapfen

Zutaten: 400 g Mehl, 200 ml Weißwein, 50 g Butter, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 2 TL Zimt, 1 kleine Prise Muskat, 6 EL Obstler, 30 g Hefe, Fett zum Ausbacken, Puderzucker.

Zubereitung: Butter in Wein im Topf schmelzen, vom Herd nehmen. Mit Mehl zum Teig rühren. Salz, Zitronenschale, Zimt, Muskat und Obstler unterrühren. Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen, gut unterkneten. Teig zugedeckt 60 min gehen lassen, Krapfen ausstechen, backen. Mit Zucker bestäuben.

Alemannische Scherben

Zutaten: 450 g Mehl, 175 g Sauerrahm, 30 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, Schmalz, Puderzucker.

Zubereitung: Mehl, Rahm, Zucker, Eier und Salz vermengen, ruhen lassen, dünn ausrollen. Rauten schneiden (3 x 3 cm), in Schmalz ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen.

Rheinische Schleifen

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml Milch, 120 g Butter, 160 g Zucker, 2 Eigelb, Tonflöten.

Zubereitung: Aus Mehl, in etwas lauwarmer Milch aufgelöster Hefe, Milch, Butter und Zucker Hefeteig herstellen, abgedeckt gehen lassen. Daumenstarke Teigrolle formen, in 10 cm lange Stücke schneiden, jeweils zur Schlaufe drehen, Flöte hineinstecken. Auf gefettetem Backblech gehen lassen, mit Eigelb bestreichen, bei 200 Grad 15 min goldbraun backen.

Kanarische Quarkbällchen

Zutaten: 500 g Magerquark, 4 Eier, 1 TL Zimt, Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 4 gehäufte EL Mehl, Olivenöl zum Ausbacken, 70 g flüssiger Honig.

Zubereitung: Quark abtropfen, mit Eiern, Zimt und Zitronenschale mischen. Mehl zur Hälfte zufügen. Teig zugedeckt 10 min ruhen lassen. Mit Mehl an Händen walnussgroße Kugeln formen. Öl erhitzen, Kugeln backen, anrichten, mit Honig begießen.

Kaffee brazil

Kleine Tasse mit braunem Zucker zu 2/3 füllen. Etwas Orangenlikör und starken, dunklen Kaffee darüber schütten, nicht rühren.