

Das März-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Reinfeld und Umgebung

www.landfrauenverein-reinfeld.de

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

„Großer Hans“

„Großer Hans“ ist ein Gericht, das seine Herkunft an der schleswig-holsteinischen Westküste in Dithmarschen und Nordfriesland hat. Er ähnelt dem Dithmarscher Mehlbeutel, kann jedoch sowohl mit süßen (Kompott, heiße Kirschen oder Marmelade) als auch mit herzhaften Beilagen (Kasseler, Schweinebacke und Mettenden) gereicht werden.



Zutaten:

7 Brötchen
750 ml Milch
175 g Margarine
70 g Zucker
3-4 Eier
175 g Grieß
1 unbehandelte Zitrone
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Rosinen

Zubereitung

Die Brötchen etwa 2 Stunden in der Milch einweichen.

Margarine mit Zucker schaumig rühren und nach und nach 3-4 Eigelbe unterrühren.

Grieß, Backpulver, Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone sowie die eingeweichten Brötchen untermischen. Dann 3-4 Eiklar zu Eischnee schlagen und unterziehen.

Rosinen nach Geschmack unter die Masse heben. Alles in eine Puddingform füllen, verschließen und im Wasserbad 2 Stunden garen.

Mit Saftsoße servieren.

Reste können in Scheiben geschnitten in der Pfanne mit etwas Butter erwärmt werden.

Wir wünschen guten Appetit!