

Das Dezember-Rezept 2019 der LandFrauen

Von Renate-M. Jacobshagen vom KreisLandFrauen Verein Plön e.V.

<https://www.kreislandfrauenverband-ploen.de/>

Das Rezept für diesen Monat ist eine besondere Spezialität für die Weihnachtszeit aus Schleswig-Holstein. In einer besonderen Pfanne mit kugelrunden Vertiefungen werden die Förtchen in Fett ausgebacken. Sobald die Außenhülle goldbraun geworden ist, werden sie gewendet. So entsteht idealerweise eine Kugelform. Sie können mit verschiedenen Füllungen variiert werden. Zudem gibt es unterschiedliche Teigvariationen. Hier wird Ihnen eine mit Buttermilch angeboten.

Buttermilch-Förtchen



Zutaten:
500 g Mehl
½ L Buttermilch
4 Eigelb
1 TL Natron
Salz
Zucker,
Kardamom nach Geschmack
4 Eiweiß

Mehl, Buttermilch, Eigelb und Natron gut miteinander verrühren. Mit Salz, Zucker, Kardamom abschmecken. Die Eiweiße aufschlagen und den Eischnee unterziehen.

Förtchenpfanne ausfetten, erhitzen und schnell die Förtchen von beiden Seiten goldgelb backen. Man kann die Förtchen mit Apfelmus, Pflaumenmus, Äpfeln oder entsteinten Backpflaumen füllen. Man gibt das Obst in den Teigball, bevor man ihn umdreht

Guten Appetit!