

Bulgarische Schokocreme

Zutaten für 4 Portionen

50g Schokolade

3 EL Zucker

5 EL Wasser

Etwas Zimt

3 Becher Joghurt

Schokostreusel, zum Garnieren

Verfasser: whiteangelstar

Zubereitung

Schokolade zerkleinern und mit dem Zucker, Wasser und Zimt 5 min. kochen.

Kalt stellen, dann den Joghurt untermischen.

Mit Schokostreuseln garnieren

Ofenpfannkuchen aus Finnland

Zutaten für 1 Portion

600 ml Milch (am besten 1,5% Fett)

250 g Mehl

2 Eier

Etwas Salz

1 EL Butter, weiche

1 EL Zucker

Fett für das Blech

Verfasser: pupu

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen glatten Teig rühren und auf ein gut gefettetes Blech (auf hohen Rand achten, mind. 2,5 cm) gießen. Das Blech anschließend in den auf 200 – 220°C vorgeheizten Ofen schieben. Nach 25-30 min. sind die Pfannkuchen fertig. Das Blech dafür heraus nehmen und den Pfannkuchen in beliebig große Stücke schneiden.

Polnische Piroggen

Zutaten für die Füllung

5 kg Kartoffeln

500 g Quark

Gebratene Zwiebelwürfel (aus 5 Zwiebeln)

Salz

Pfeffer

Die Zubereitung von Piroggen beginnt mit der Füllung, denn hierfür werden Kartoffeln gekocht und das dauert bekanntlich eine Weile. Vorher werden sie geschält und geschnitten. Während des Kochvorgangs werden die Zwiebeln in Würfel gehackt, in einer Pfanne glasig angeschwitzt und beiseite gestellt.

Nachdem die Kartoffeln gar sind, werden sie mit einem Stampfer zerdrückt. Sobald die Masse zerdrückt und abgekühlt ist, fügt man je nach Gesamtmenge der Kartoffeln ein bis zwei Packungen Quark, sowie ein Teil der gebratenen Zwiebelwürfel hinzu. Jetzt alles miteinander durchmischen und mit Salz und Pfeffer zu einer leckeren Füllung abschmecken.

Zutaten für den Teig

500 g Weizenmehl

300 ml Wasser

2 Eier

Salz

Zucker

Jetzt kommt die Herstellung des Pirogenteigs.

Weizenmehl, ein bis zwei Eier, Wasser, Zucker und Salz zu einem feinen Teig kneten. Diesen auf einer mit Mehl bestäubten Fläche dünn ausrollen

und am besten mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Formen werden anschließend mit der Kartoffelmasse gefüllt und die Ränder der Teigkreise anschließend zusammengedrückt (am besten mit einer Gabel).

Die fertig geformten Piroggen kommen in ein heißes Bad. Vorsicht: Die rohen Piroggen niemals in kochendes Wasser Tauchen, da sie durch die Energie aufplatzen können und damit die Arbeit zunichte gemacht wird. Also, zunächst wasser aufkochen, dann etwas stehen lassen und sobald nichts mehr „blubbert“, die Teigtaschen hineinlegen. Sobald sie auftauchen, sind sie fertig

Serviert werden die Piroggen mit den angebratenen Zwiebelwürfeln sowie einem guten Esslöffel saurer Sahne. Beim Wiedererwärmen können sie in der Pfanne und mit etwas Öl erhitzt werden. Dadurch gibt es leckeres Rostaroma obendrauf.