Pfaffenhütchen

Pfaffenhütchen -

Rezept 1

- 125 Gramm Butter
- 125 Gramm Zucker
- ½ Teelöffel Zimt
- ½ Glas Wein
- 500 Gramm Mehl

Man rührt 125 Gramm Butter zu Schaum, mischt allmählich 125 Gramm Zucker, einen halben Teelöffel Zimt, ein halbes Glas guten starken Wein und ½ Kilogramm feines Mehl hinzu, wirkt (macht) daraus einen Teig und rollt ihn dünn aus.

Anschließend sticht man von dem dünn ausgerollten Teig runde Blätter davon aus oder scheidet Vierecke daraus, setzt auf die Mitte der selben ein Häufchen Himbeermarmelade, biegt die Ränder der runden oder der Ecken der viereckigen kleinen Kuchen in die Höhe, drückt sie dann in der Mitte zusammen und bäckt die Pfaffenhütchen bei mäßiger Hitze auf einem Blech hellbraun.

Rezept 2

- 200 Gramm süße Mandeln
- 1 Ei für die Mandeln
- 2 Eier für den Teig
- 1 Ei zum Bestreichen
- 200 Gramm Zucker

Man rührt 200 Gramm geschälte und mit einem Ei zerstossene, süße Mandeln mit 200 Gramm fein gesiebten Zucker und 2 ganzen Eiern zu einem flüssigen Teig. Man muß den Teig eine Viertelstunde lang rühren. Anschließend rollt man aus gekauften oder selbst gemachten guten Blätterteig einen messerrückenstarken Kuchen aus, bestreicht diesen mit der eben zubereiteten Mandelmasse, zerschneidet ihn in 9 Zentimeter lange und ebenso breite Vierecke, biegt die vier Ecken jedes Teigfleckchens um und klebt sie auf die Mandelmasse. Dann bestreicht man den in die Höhe gebogenen Blätterteig mit geschlagenem Ei und bäckt die Pfaffenhütchen bei gelinder Hitze gaoldgelb.

Quellen:
- aus einem Kochbuch von 1886
- und andere

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED