Mehlbeutel

Zutaten: 500g Dinkelvollkornmehl (oder Weizen)

400ml Wasser und 100ml Sahne

4 ganze Eier

3 Esslöffel Zucker und 1 gestrichener Teelöffel Salz

½ Teelöffel gem. Koriander

300g Rosinen

dazu gereicht wird flüssige Butter und Zimt und Zucker

Zubereitung: die 4 Eier werden mit dem Zucker und Salz schaumig geschlagen.

Das Mehl wird mit dem Wasser und der flüssigen Sahne und dem Koriander verrührt und die schaumig

geschlagenen Eier vorsichtig untergerührt.

Nun wird ein Durchschlag oder ein großes Sieb aufgestellt und mit einem Geschirrtuch ausgelegt, das vorher kurz in kochendes Wasser getaucht wurde. Dies wird im Innern des Siebs mit ca. einem Esslöffel Mehl ausgestreut, dadurch wird das Tuch undurchlässig. Darauf werden die vorher gewaschenen Rosinen verteilt und dann die Teigmasse hineingegeben. Es ist darauf zu achten, dass der Durchschlag bzw Sieb groß genug für die Teigmenge ist, damit es nicht überläuft. Jetzt nimmt man das Tuch und bindet es über der Teigmasse mit einem Band oder Draht zusammen und gibt den Mehlbeutel in einen großen Topf mit ca. 2 I kochendem Wasser und lässt ihn ca. 2 Std im Wasserbad köcheln. Wer einen Schnellkochtopf hat, kann den Mehlbeutel in den gelochten Einsatz auf den Topfboden in ca. 1I kochendes Wasser setzen und ca. 30 min unter Druck garen.

Nach dem Garen wird der Mehlbeutel aus dem Topf gehoben, das Tuch geöffnet und der Mehlbeutel wird auf einen Teller gestürzt, so dass die Rosinen oben sind.

Dazu wird flüssige Butter mit Zimt und Zucker gereicht, nach Belieben noch ein Kompott aus Früchten der Saison. Teilweise ist es Brauch warmen Speck dazuzureichen.

Guten Appetit!