



Irmi Hofmann

Bayerische Mehlspeisen

SüdOst Verlag

Irmi Hofmann

Bayerische Mehlspeisen

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.
ISBN 978-3-95587-730-9

1. Auflage 2018

ISBN 978-3-95587-730-9

Alle Rechte vorbehalten!

© 2018 SüdOst Verlag in der

Battenberg Gietl Verlag GmbH, Regenstauf

www.battenberg-gietl.de

*Verwendung und Verbreitung der Fotos S. 3, 5, 9, 56/57 und 58
nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Autorin.*

Irmi Hofmann

Bayerische Mehlspeisen



SüdOst Verlag



Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	8	Hoabadatschi (Heidelbeer-Reinmus)	18
Pfannenkuchen und Reinmus		Orangenfannkuchen	20
Apfelmandl (Reinmus mit Äpfeln)	12	Pfannenkuchen mit Marmeladenfülle	22
Apfelfannkuchen	14	Pfannkuchen mit Kräuterfülle.....	24
Heidelbeerfannkuchen.....	16	Pfannkuchenstrudel	26

Nudeln, Buchteln, Rohrnudeln

Bauchstecherl	30
Dampfnudeln	32
Fingernudeln.....	34
Kräuternudeln	36
Marillenbuchteln	38
Rohrnudeln mit Quarkfülle	40
Rupfhauben	42
Sauerkirschbuchteln	44
Topfenschupfnudeln mit Mohn.....	46
Zimtschnecken-Nudeln	48
Zwetschgenbuchteln	50

Strudel und Maultaschen

Apfelmaultaschen aus Kartoffelteig.....	54
Apfelmaultaschen aus Strudelteig	56
Apfelstrudel	58
Erdäpfelmaultaschen mit Kräutern	60
Heidelbeerstrudel	62
Marillenstrudel	64
Millirahmstrudel.....	66
Quark-Mürbteig-Strudel	68
Topfenstrudel mit Zwetschgen	70
Wespennester	72
Zwiebelröhr-Maultaschen	74

Schmarrn

Apfelschmarrn	78
Bauernschmarrn	80
Erdäpfelschmarrn mit Topfen	82
Gärterschmarrn	84
Grießschmarrn	86
Hirseschmarrn mit Äpfeln.....	88
Kaiserschmarrn	90
Kräuterschmarrn.....	92
Rahmschmarrn	94
Semmelschmarrn	96
Topfenschmarrn	98
Zwirl (Kartoffelschmarrn)	100

Knödel und Nockerl

Apfelködel	104
Gebackene Zwetschgenknödel	106
Germknödel.....	108
Heidelbeernocken	110
Mohn-Nocken mit Topfen	112
Quark-Grieß-Nocken	114
Quarkknödel	116
Salzburger Nockerl	118
Topfenockerl.....	120
Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig	122

Kücherl, Krapferl, Puffer

Apfelkücherl	126
Gefüllte Kartoffelkrapferl	128
Grießkücherl	130
Grießschnitten	132
Hollerkiacherl	134
Hosenknöpf	136
Kartoffeltaler	138
Powidl-Tascherl	140
Quarkpuffer	142
Reiberdatschi	144
Zwetschgenbavesen	146

Tipps und Tricks

Zum Studieren und Ausprobieren	148
Keine Angst vor Hefeteig!	150
So gelingt Kartoffelteig	152
Spezielle Schmarrn-Tipps	154
Rezeptregister	156
Weitere Bücher von Irmi Hofmann	158
Zur Autorin	160



Mehlspeisen – ein Schatz bayerischer Küchenkultur

Was macht den Zauber von Mehlspeisen aus? Schon die Vorstellung von knusprigen Reiberdatschi, saftigen Rohrnudeln oder süßem Kaiserschmarrn wärmt den Bauch und bringt Wohlgefühl fürs Gehirn. Mehlspeise ist ein Begriff, der mit Gerüchen, Geschmack und Gefühlen aus der Kindheit besetzt ist, mit der Geborgenheit in der großmütterlichen Küche, wo man es kaum erwarten konnte, die ersten Pfannkuchen frisch aus der Pfanne zu bekommen, sie rasch selber mit Marmelade zu bestreichen und aufzurollen, reinzubeißen und zu genießen!

Mehlspeisen sind bayerisch, traditionell, bodenständig. „Mehlspeis“ ist ein regional gefärbter Begriff, in Österreich nicht nur für Süßspeisen und Nachtisch gebraucht, sondern Sammelbegriff für alle süßen Bäckereien, auch für Kuchen und Torten. Im süd-ostbayerischen Raum dagegen ist Mehlspeise der Begriff für fleischlose Speisen, für süße wie für herzhaftere Gerichte.

„Mehlspeis“ war die Alternative zur Fleischspeis, wobei die Mehlspeis viel öfter auf den Tisch kam, zumindest bis zur Hälfte des letzten Jahrhunderts. Fleisch war früher rar, teuer und wegen beschränkter Konservierungsmöglichkeiten oft nur nach Hausschlachtungen selten im Jahr (Weihnachten) verfügbar. In katholischen Regionen gab es Mehlspeisen noch lange obligatorisch an Freitagen.

Ganzjährig verfügbar waren unseren Vorfahren jedoch Mehl, Grieß, Hirse, Kartoffeln, Milch, Rahm, Topfen, Käse, Butter, Schmalz und Eier. Aus diesen Produkten, ergänzt durch Gemüse und Obst aus dem Garten, kochten Generationen von Bäuerinnen und Hausfrauen vielfältige schmackhafte und nahrhafte „Mehlspeisen“. So wurden sie genannt, auch wenn sie zum Großteil aus Kartoffeln bestanden und nur wenig Mehl enthielten. Sie waren fleischfrei, das war ihr wichtigstes Merkmal. Die schwere körperliche Arbeit verlangte auch an fleischfreien Tagen eine gute Ver-

sorgung mit Nährstoffen und Energie. Das gewährleisteten die damals sehr viel üppiger als heute zubereiteten Mehlspeisen.

Wenn die Großmutter ohne Rezept kochte, mit einer „Handvoll Mehl“ und „ein wenig Zucker“, wenn versäumt wurde, die Rezepte aufzuschreiben: dieses Mehlspeisenbuch hilft beim Kochen und erleichtert es, die bayerischen Schmankerl wieder öfter auf den Tisch zu bringen. Eine bewusste Beschränkung auf die traditionell einfachen Zutaten, eine klare Beschreibung der Zubereitung, die Anpassung an die zeitgemäße Küche sowie viele Fotos und Tipps erleichtern auch ungeübteren Köchinnen und Köchen das Nachkochen.

Es wäre schade, wenn die große Mehlspeistradition, die seit Generationen fester Bestandteil bayerischer Küchenkultur ist, verloren ginge. Zumal diese vielfältigen Schmankerl, ob zart und flaumig oder kräftig und herzhaft, der ganzen Familie schmecken.

Viel Freude beim Studieren, Ausprobieren und Genießen!

Irmi Hofmann



*Pfannenkuchen
mit Marmeladenfülle
siehe S. 22*

