

Mehlbeutel

Zutaten:

5 Eier

½ L Milch

500 g Mehl

½ TL Salz

100 g zerlassene Butter

Eier trennen, Eiweiss sehr steif schlagen. Eigelb cremig rühren.

Milch dazugeben, dann das Salz und Mehl unterrühren.

Dann die zerlassene Butter, zum Schluss den Eischnee unterheben.

Das Tuch (wir nehmen neue Babywindel, gekocht und heiß durchgespuelt) in eine Schuessel legen und etwas Mehl reinstreuen.

Den Eierteig in das Tuch geben.

Zwischen Teig und Verschluss eine Handbreit Luft lassen, damit der Teig aufgehen kann.

Das Tuch mit einem Band diagonal fest zusammenbinden.

Den Mehlbeutel in einen grossen Topf kochendem Wasser legen.

Kochzeit 1 ½ Stunden.

Zu dem in Scheiben geschnittenen Mehlbeutel reicht man Fruchtsosse und gekochte geraeucherte Schweinebacke.

Abwandlung: Bunter Mehlbeutel

Zu den obigen Zutaten gibt man noch 250 g Rosinen und 250 g entsteinte Backpflaumen.

Zubereiten wie den obigen, nur eben Teig, Rosinen und Backpflaumen schichten.

Dazu reicht man zerlassene Butter mit Zimt und Zucker.

Abwandlung 2 : Schwarzer Mehlbeutel

Dazu schreib ich lieber nix, denn der wird mit Blut zubereitet.

Das ist nicht Jedermanns Sache.

(Rezept: Allns wat schmeckt, Dithmarscher Kochbuch der Landfrauen von Meldorf Geest)

