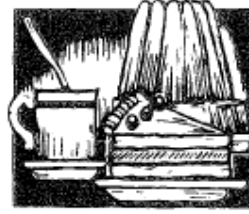


Hasenöhrl

von Gerti Schwarzenberger,
Gattin des Wasserwacht - Vorstandes



- 250 g Sahnequark
- 250 g Mehl
- 1 Zitrone (Schale)
- 1/2 TL Salz (knapp)
- 1/2 TL Backpulver
- Biskin oder Öl zum Ausbacken
- Puderzucker

Sahnequark, Mehl, Salz, Backpulver und die abgeriebene Schale der Zitrone in eine Schüssel geben. Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich der Teig seidig anfühlt. Danach eine Stunde lang zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage messerrückendick ausrollen und Rauten ausradeln. Die Rauten in heißem Fett schwimmend ausbacken, dabei öfters wenden. Mit einem Sieb herausnehmen, gut abtropfen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Seit 1976 findet alle zwei Jahre unser Wasserwacht-Seefest am Sylvensteinsee statt. Ein Fest mit "Bayerischen Schmankerln", bei dem meine frisch ausgebackenen "Hasenöhrl" nie fehlen.

Egal, ob man sich für Sauerkraut oder Apfelmus dazu entscheidet - ob zu Bier, Wein oder Kaffee - sie schmecken immer und immer mehr.