

Blinzen - Blintzes

Aus: „Das Buch der Jüdischen Küche. Eine Odyssee von Samarkand nach New York“. von Claudia Roden. mandelbaum verlag 2012

Blintzes sind ungarischen Ursprungs. Palatschinken aller Art mit verschiedenen Füllungen sind in Ungarn weit verbreitet und heißen dort *palacsinta*. Diese Version wurde als Spezialität für Schawuot übernommen, ein Feiertag, an dem üblicherweise Milchspeisen gegessen werden.

Für die Palatschinken:

150 g Mehl
300 ml Milch und 150 ml Wasser
1 Ei
1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Öl plus zusätzlich Öl zum Einfetten der Pfanne

Für die Füllung:

500 g Topfen / Quark und 250 g Frischkäse
100 g oder mehr Zucker nach Geschmack
Schale von 1 ½ Zitronen
3 Eigelb
einige Tropfen Vanilleextrakt (optional)
100g in Rum eingeweichte Rosinen (optional)

Zusätzlich:

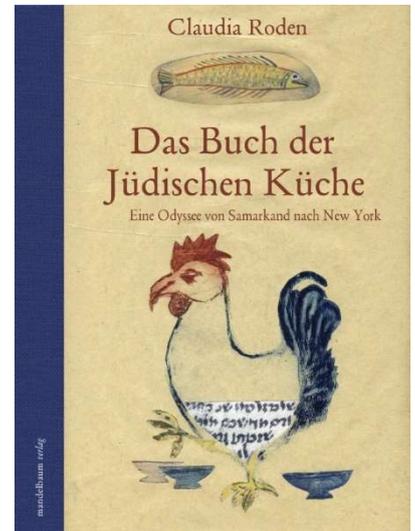
2-3 Esslöffel zerlassene Butter
Puderzucker zum Bestreuen (optional)
Sauerrahm als Beigabe
2 Teelöffel Zimt zum Bestreuen (optional)

1. Fügen Sie Milch und Wasser dem Mehl allmählich hinzu und schlagen Sie kräftig. Fügen Sie das Ei, Salz und Öl hinzu und schlagen Sie den Teig glatt. 1-2 Stunden ruhen lassen.
2. Erhitzen Sie eine vorzugsweise antihafbeschichtete Pfanne mit 20 cm Durchmesser und fetten Sie sie leicht mit Öl ein. Gießen Sie etwa eine halbe Kelle Teig in die Pfanne und bewegen Sie die Pfanne so, dass die gesamte Oberfläche mit Teig bedeckt ist. Der Teig und der daraus resultierende Pfannkuchen / Palatschinken sollten dünn sein. Sobald der Pfannkuchen leicht gebräunt und abgelöst ist, drehen Sie ihn mit einem Spatel um und erhitzen ihn kurz auf der anderen Seite. Fahren Sie fort, bis der gesamte Teig verbraucht ist, und legen Sie die Pfannkuchen / Palatschinken auf einen Stapel.
3. Für die Füllung den Quark und den Frischkäse in einer Küchenmaschine mit Zucker, Zitronenschale, Eigelb und Vanille mischen. Dann die Rosinen unterrühren, falls Sie welche verwenden.
4. Nehmen Sie jeweils einen Pfannkuchen, geben Sie 2 gehäufte Esslöffel Füllung auf die untere Hälfte, falten Sie den Rand des Pfannkuchens über die Füllung, stecken Sie die Seiten so ein, dass er eingeklemmt ist, und rollen Sie ihn zu einer schmalen Rolle zusammen. Legen Sie die Rollen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform. Mit Butter bestreuen und 20 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 190 ° C backen.
5. Heiß servieren, nach Wunsch mit Puderzucker und Zimt bestäubt, und mit Sauerrahm zum Herumreichen.

VARIATIONEN

Für eine Apfelfüllung: 1 kg Äpfel schälen und entkernen. In einer Pfanne mit geschlossenem Deckel und nur einem Tropfen Wasser dämpfen. Dann pürieren und mit Zucker abschmecken und 1 Teelöffel Zimt und ein etwas geriebene Muskatnuss hinzufügen.

Für eine Kirschfüllung: 1 kg Kirschen in eine Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel in einer Pfanne dämpfen. Einige mischen dies mit 75 g gemahlene Mandeln und 2 bis 3 Tropfen Mandelextrakt.



Die Autorin Claudia Roden versammelt in dem Buch auf knapp 500 Seiten unzählige Rezepte aus der sephardischen und aschkenasischen Kochtradition, bei denen man nur schwer der Versuchung widerstehen kann, den Schreibtisch gegen die Büroküche zu tauschen, um sich dort der Zubereitung von Gerichten mit den geheimnisvoll anmutenden Namen Blinzen, Paschka, Harira, Gondy oder Kofta mishmisheya zu widmen. Aber nicht nur die Vielfalt an Rezepten ist äußerst animierend, es sind vor allem die zahlreichen Essays, persönlichen Notizen und Familienepisoden, die das Kochbuch auch zu einem interessanten Lesebuch über jüdisches Leben, Traditionen und Kultur machen.