

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort met Appelkompott

Wat wi daobi doot:

1 kg	Appel, süerlick, schiält un entkernt, in grouwe Stückskes schniedden
1 EL	Buodder
3 EL	Sucker
1	Vanillinsucker
4 EL	Zitronensaft
100 ml	Water, off klaoren Appelsaft
1 1/2 kg	Kartuffel(n), festkougend, schiält, grouw, raspelt
2	Ai(er)
1 1/2 EL	Miähl
75 g	Hawerfloucken, fien
	Saolt
	Piäper
4 EL	Buodderschmaolt (z.B.Butaris)

Wu wi dat terechte maakt:

Tiet: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgraad: normal

Appelkompott:

Appels schiälen un in lüttke Stückskes schniedden. Dann de Appelstückskes in de schmoltene Buodder andünsten un dän Sucker un dän Vanillesucker dröwer vördeelen. Met Water/Appelsaft un dän Zitronensaft afflöschken un ne wat 8 Minuten todeckt dünsten laoten. Ächternao Kompott utköhlen laoten.

Riewekoeken / Kartuffelpannkoeken:

Kartuffeln grouw raspeln. Dann de grouw raspelte Kartuffeln met Eier un Haverfloucken gued vörmengen, düfftig saolten un piäpern un met Miähl dröwer pusten. Affdeckt 30 Minuten ruhen laoten.

Anlest alls gued vörmengen un Fett (Buodder, Buodderschmaolt) in ene beschichtete graute Panne heet maaken. Portionswiese ut je 2 EL Deek, 3 Riewekuoken goldbruun utbacken, up Küökenpapier affdrüeppeln laoten un warm stellen.

Puffer met dän Appelkompott anrichten un nao Smack met Schwattbraut dekoreeren.

Laot´t ju gued schmaaken!

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.

Mönsterländer Knabbelstuuten



De Münsterländer Knabbelstuten is lekker, smaaklik un snel

maakt.

Mönsterländer Knabbelstuuten bünd een typisk Hefedeeg met hell Miähl: Een wittwaiten Stuuten. De Braudlaibe häbbt eene lange Form un wät üöwer Krüüs insnien. Döörntieds wät se drügt, üm daovan Brösel to maken, doch of deftig of sööt, de Stuuten smäk aoltiet! De Knabbeln wät besunners in Mönster gäne giäten un bünd all boll een Nationalgericht. Bi'n kaarnewallen wät sogar in Mönster de Knabbelorden an bekannte Mensken van de Faschlaowendhook „Narrenzunft vom Zwinger“ utgiewen. Aower nu to dat Rezept:

De Bigawen (för 1 Stuuten)

- 40g Hefe
- 75ml Water (lauwarm)
- 1/2 TL Sucker
- 450g Waitenmiähl (Type 550)
- 50g Roggenmiähl (Type 990)
- 125ml Water (lauwarm); villicht noch wat mäer
- 125ml Kaarnemelk (lauwarm)
- 1 EL Saolt

Arbeidstiet: ca. 20 Minütkes un Ruhtiet: ca. 1 Stunn.

Tourechtmaken

1. De 75ml Water met Sucker in een Napp mengen, Hefe bröckeln un uplössen. Tou de beiden Miähl in de Küekenmaschien giewen un kuort misken.
2. De anner Bigawen togiewen un enkel Minütkes knodden laten. Is de Deeg tou fast, noch wat Water togiewen. Den Deeg met een Dook afdecken un eene Stunn upgaohn laoten, bit de Deeg good grauter wuorn is.
3. Naoh düsse Tiet, de Deeg up de Arbeitsplaate met Miähl nochmaol kuort knodden un eene lange Form van'n Deeg maaken. Up eene Backplaate liggen un met een Dook afdeckt noch eenmaal toumindst 15 Minütkes upgaohn laoten.

4. De Braudlaib met een scharp Messken üöwer Krüüs insnien un noch eenmaol 10 Minütkes met een Dook afdeckt gaohn laoten.
5. In de Backowwen bi 200°C ca. 40 Minütkes backen, bit de Stuuten fien brun is. In de Tiet van'n Backen een Köppken Water in de Backowwen setten.

Noch lauwarm is de Mönsterländer Knabbelstuuten de Beste! Maohltied! Düsse Stuuten smeckt goot tou sööten Brotaufstrichen, Wust un Schinken as ok Kees. Aver ok mit Botter bestrikt un een Pumpernickelscheibe toedeckt.

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.