

## Rezepte aus der slowakischen Küche

### Kartoffel- Pagáče

Zutaten:

500g Mehl (405)  
1 Würfel frische Hefe  
350 ml Milch  
1 Prise Zucker  
200 ml pflanzliches Öl  
2 Eigelb  
2 TL Salz  
200 g Kartoffeln, in der Schale in Salzwasser gekocht  
ca. 120 g kalte Butter oder Margarine  
1 Eigelb, Salz und etwas Wasser für die Glasur

Für den Vorteig etwas lauwarme Milch mit einer Prise Zucker verrühren, die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Dann mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe-Milchgemisch, Eigelb und nach und nach restliche lauwarme Milch, Salz und Öl hinzugeben und gut vermischen. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, dann den Teig kneten und nochmals 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig herausnehmen und auf einem bemehlten Brett auf eine Dicke von 1 cm ausrollen. Die kalte Butter und die abgekühlten, geschälten Kartoffeln grob über den Teig reiben, dann mit Salz bestreuen. Den Teig in der Mitte falten, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Dann nochmals den Teig ausrollen und ihn erneut in der Hälfte falten. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, nachdem der Teig jeweils 20 Minuten gegangen ist.

Den Teig ausrollen und mit einem Messer ein Gitter auf der Oberfläche vorsichtig einstechen. Mit einem Glas die Pagáče ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend mit einem leicht gesalzenen Ei bestreichen und mit Kreuzkümmel, grobem Salz, Sesam, Mohn oder geriebenem Käse bestreuen.

Pagáče in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen. Mit einem Messer heben und prüfen, ob sie auch unten durchgebacken sind.



## Pressburger Kipferl (Bratislavské Rožky)

Zutaten (für 24 Kipferl):

Für den Vorteig:

100 ml Milch, lauwarm  
1 Prise Zucker  
1 Würfel frischer Hefe

Für den Teig:

320 g Weizenmehl (405)  
180 g Weizenmehl (550)  
55 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
180 g weiche Butter  
2 Eigelb, Gr. M

Für die Mohnfüllung:

200 g Mohn, gemahlen  
110 g Puderzucker  
90 ml Wasser  
1 Prise Vanillemark

Für die Nussfüllung:

100 g Nüsse, gemahlen  
4 EL Puderzucker  
1 Schuss Brauner Rhum  
190 ml Milch

Für die Glasur:

1 Eigelb, Größe M, zum Bestreichen  
1 EL Wasser

Zubereitung des Teiges:

Für den Vorteig lauwarme Milch mit einer Prise Zucker verrühren, die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Dann mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Mehl in eine große Schüssel sieben. Zucker, weiche Butter, Eigelb und Salz sowie das Hefe-Gemisch hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Eine Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf mit den Händen gut durchkneten. Danach zurück in die Schüssel geben, erneut mit dem Küchentuch abdecken und 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig danach nochmals kräftig durchkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.



#### Zubereitung der Mohnfüllung:

Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Anschließend den Mohn hinzufügen und ein paar Minuten quellen lassen. Vanille in die Mohnmasse rühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

#### Zubereitung der Nussfüllung:

Zucker mit der Milch in einem Topf erhitzen und den Zucker darin auflösen. Für die Füllung können gemahlene Haselnüsse und/oder Walnüsse verwendet werden. Der Geschmack wird besonders "nussig", wenn die Nüsse zuvor in einer beschichteten Pfanne - ohne Zugabe von Fett - leicht angeröstet werden, bis sie duften. Nüsse zur Milch-Zucker-Mischung hinzufügen und kurz quellen lassen. Rum unterrühren, Topf vom Herd nehmen und die Füllung abkühlen lassen.

#### Zubereitung der Kipferl:

Arbeitsfläche erneut bemehlen. Den Teig in etwa 30 g schwere Stücke teilen und jedes Stück auf der Arbeitsfläche oval ausrollen. Etwas Füllung auf die Teigstücke geben, die Teig-Ovale von oben nach unten über die Füllung klappen und mit den Fingerspitzen leicht andrücken. Dann noch etwas nachrollen, damit sich die Füllung gleichmäßig verteilt und die Enden des gefüllten Kipferls leicht spitz formen. Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb mit dem Wasser verquirlen, die Kipferl damit bestreichen und dann 25 Minuten trocknen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Kipferl auf der mittleren Schiene des heißen Backofens etwa 10 - 15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, auf ein Backgitter ziehen und auskühlen lassen.

**Guten Appetit - auf Slowakisch: *Dobrá chuť!***