



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Kerneier Retsche

Rezept von Anna Riffner / Bild K. Schmidt

Zutaten:

Für den Blätterteig

400 Gramm Mehl

240 Gramm Butter oder Sanella

2 Eigelb

1 Kfl. Zucker

2 Eßl. Zwetschgenwasser oder Essig

1 Prise Salz

2 Eßl. lauwarmes Wasser



Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett sieben und in drei gleiche Teile teilen.

Eigelb, Zucker, Zwetschgenwasser/Essig, Salz und ein Teil des Mehls in eine Schüssel geben. Unter Zugabe des Wassers (aber nicht alles auf einmal, da der Teig nicht zu fest und nicht zu weich sein darf) die Zutaten vermengen und von Hand so lange schlagen, bis er Blasen schlägt (ca. 10 - 15 Minuten). Den Teig auf die Seite legen.

Nun die Butter mit dem restlichen Mehl vermengen und danach ausrollen und auf den anderen Teig legen. Den gesamten Teig nun ausrollen, dreiteilig übereinander zusammenlegen, wieder ausrollen und danach vierteilig übereinander klappen. Danach den mit Backpapier zugedeckten Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Diesen Vorgang 2 oder 3-mal wiederholen, das heißt: den Teig ausrollen, dreiteilig zusammenlegen, wieder ausrollen und vierteilig zusammenlegen.

Den Blätterteig zwischen allen Arbeitsgängen im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Abschließend aber nur eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Blätterteig gut ausrollen.

Den Teig mit dem Kuchenrädchen in Quadrate (ca. 7 cm) zurechtschneiden.

Füllung:

2 Eiweiß

65 - 70 Gramm Zucker

1 - 1 ½ Eßl. Essig

mit Rührmaschine steif schlagen

Quadrate mit dem Kuchenrädchen an den Ecken einschneiden, mit Eischnee füllen und 4 Ecken in die Mitte schlagen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 15 - 20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.