



Ukrainisch kochen

- Rezeptheft -



Gefördert durch:



Bundesministerium
des Innern
und für Heimat



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Varenyky mit Sauerkirschen



Zutaten für 4 Personen

- ✓ für Teig
- 500 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 10 g Backpulver
- ✓ für Füllung
- 350g Sauerkirschen
- 100 g Zucker



Kochzubehör

- Schüssel, Schaumlöffel
- Teigroller
- Topf
- Glas (für die Kreise)

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Backpulver und 1 TL Salz in eine tiefe Schüssel hinzu. Mische alles.
2. Füge ein Ei und 250 ml warme Milch hinzu, knete den Teig.
3. Bestreue den Tisch mit Mehl und knete den Teig weiter. Der Teig muss nicht fest sein.
4. Lass den Teig 30 Minuten in einer mit einem Handtuch bedeckten Schüssel ruhen.
5. Bereite in dieser Zeit die Kirschen vor: entferne die Kerne und teile sie in zwei Hälften.
6. Rolle Teig dünn aus, steche Varenykyrohlinge rund aus.
7. Gib 0,5 TL Zucker auf jeden Kreis und 2-3 Kirschen. Forme Varenyky auf traditionelle Weise.
8. Lege die fertigen Produkte in kochendes Wasser und koche sie 2 Minuten lang nach erneutem Aufkochen.
9. Gib mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel und gieße darüber geschmolzene Butter.

Küchen-Tipp:

Sehr lecker mit Sauersahne oder Honig

Pfannkuchen

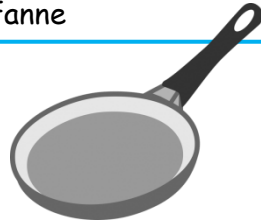
Zutaten für 4 Personen

- ✓ für Teig
- 1 l Milch
- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 0,5 TL Salz
- ✓ für Füllung
- 500g fettarmer Quark
- 4 EL Sauersahne
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- Vanillezucker nach Geschmack



Kochzubehör

- Schneebesen zum Schlagen
- Schüssel
- Bratpfanne



Zubereitung:

1. Eier und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen.
2. Milch hinzufügen, salzen und mit der Eiermasse verrühren.
3. Mehl zu der Mischung hinzufügen und ständig umrühren, damit keine Klumpen entstehen.
4. Öl hinzufügen. Wir mischen - der Teig sollte flüssig sein.
5. Die Pfanne erhitzen, vor dem ersten Pfannkuchen mit Öl einfetten und von beiden Seiten goldbraun braten.

So bereiten wir die Füllung für Pfannkuchen zu.

1. Für eine süße Füllung Zucker in den Quark geben und Sauersahne und Vanillezucker hinzufügen.
2. Die Füllung auf die Pfannkuchen geben und aufrollen.