



**Freundeskreis
Buchholz-Järvenpää**
Bezirksgruppe der DFG Nord e.V.
www.dfg-buchholz.de



Finnische Piroggen

Menge reicht für ca. 30 Piroggen

Teig:

2,5 dl Roggenmehl
2,5 dl Weizenmehl
1,5 Teelöffel Salz
1,5 dl kaltes Wasser

Piroggenfüllung:

6 dl Milchreis
+ Butter
+ Salz
+ 1 Teelöffel Zucker
1l Milch

250 – 300 gr Möhren
+ Salz
+ Zucker
+ Butter

Piroggenbad:

5 dl Milch + 50 gr Butter



Möhren schälen und kochen. Wenn die Möhren kochen, Salz hinzugeben. Die fertig gekochten Möhren pürieren und mit Zucker und Butter abschmecken.

Milchreiskochen, Salz hinzugeben.

Ist der Milchreis fertig, dann wird er mit den pürierten Möhren vermischt und auf die vorgefertigten Piroggen verteilt.

Die Piroggen bei 250°C (Umluft 200°C) ca. 8-12 Min. backen.

Die gebackenen Piroggen einmal kurz in das erwärmte Milch/Butter-Bad tauchen und dann auf Backpapier zum Trocknen legen. Mit Backpapier oder einem Geschirrhandtuch abgedeckt.

Am besten schmecken die Piroggen, wenn sie vor dem Verzehr z.B. in der Mikrowelle warm gemacht werden und wer mag, kann sie mit Ei-Butter bestreichen.

Zubereitung:

Den geschälten und gesiebten Sellerie in der Fleischbrühe 15 Minuten kochen. Die gleiche Brühe verwenden, um den Reis gar zu kochen. Sellerie und Reis gut ausdrücken, das Ei und die Semmelbrösel dazumischen und gut verrühren. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen. Jetzt 8 kleine Medaillons formen und goldgelb in der Pfanne backen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

Selleripihvit

Sellerie-Medaillons

Zutaten für 4 Personen:

500g Sellerie, 1 Liter Fleischbrühe (frische Brühe oder 1 Brühwürfel auf 1 Liter Wasser), 40g Reis, 1 Ei, 20g Semmelbrösel, 40g Margarine, Salz, Pfeffer

Soße für die Medaillons:

100 ml saure Sahne (10% Fett)
100 ml Joghurt (3,5% Fett),
Zitrone, Süßstoff, Salz, weißer Pfeffer, 2 EL Dill

Johannisbeerkuchen

Boden:

300 ml Haferflocken
200ml Weizenmehl
100 ml Zucker
½ TL Backpulver
200 g Butter
1 Ei

Füllung:

400 ml Creme fraiche und Quark gemischt
100 ml Zucker
1 EL Speisestärke
1 Ei

Belag:

ca. ½ l Johannisbeeren
Tortenguss

1. Die trockenen Zutaten untereinander mischen.
2. Geschmolzene Butter und Ei dazugeben.
3. Teig in eine runde Form geben und den Boden bei 200°C ca. 10 min. backen.
4. In der Zwischenzeit die Füllung anfertigen. Dazu alle Zutaten untereinander mischen.
5. Die Füllung auf dem Boden verteilen und ca. 20 min. backen.
6. Nach dem Abkühlen die gefrorenen Beeren auf dem Kuchen verteilen und den Tortenguss darauf geben.



Pulla

250 ml Milch
25 g Hefe
1 TL Salz
100 ml Zucker
2 TL Kardamom (fein gerieben)
700-800 ml Weizenmehl
100 g Butter

- Die Milch erwärmen.
- Hefe in die Milch geben und unterrühren.
- Salz, Zucker und Kardamom zu der Milch geben.
- Von dem Mehl vorerst nur so viel dazugeben, dass der Teig einen dicken Brei ergibt. Diesen dann mit einem Handrührgerät kräftig kneten.
- Das restliche Mehl und die weiche Butter hinzufügen.
- Den Teig so lange kneten, bis die Butter gleichmäßig verteilt ist und der Teig sich von den Schüsselrändern löst.
- Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Den Teig in 2 Teile teilen. Jedes Teil zu einer Stange formen und in ca. 10 Stücke schneiden. Jedes Stück rund formen und auf ein Backblech legen.
- Die fertig geformten Pullas abgedeckt gehen lassen.
- Pullas mit Ei bepinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
- Bei 225°C 10-12 Minuten backen.