

Ess´n u Trink´n hält Leib u Seel´zamm!

Breider Birzala aus dem Egerland

Zutaten für den Hefeteig:

9 Esslöffel Mehl
1 Prise Salz
2 Esslöffel zerlassene Butter
2 Eier
1 Pck. Hefe
2 Esslöffel Zucker
Wasser

Zutaten zum Begießen:

5 Esslöffel Sirup
4 Esslöffel zerlassene Butter
4 bis 5 Esslöffel Wasser

¼ Liter lauwarmes

Zubereitung:

Aus den oben angegeben Zutaten einen Hefeteig zubereiten und ihn an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das doppelte seines Umfangs erreicht hat.

Den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett nicht zu dünn ausrollen und mit einem Schnapsglas Kreise ausstechen.

Ein Backblech mit Butter bestreichen, die Kreise darauflegen und bei 175 Grad ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Wasser zum Kochen bringen, das Gebäck kurz hineingeben und mit dem angerührten Sirup begießen.

Ich habe das oben genannte Rezept ausprobiert. Es war jedoch sehr „hefelastig“. Entweder waren in früheren Zeiten die Esslöffel groer oder die Hefepackungen kleiner.

Rezept Honigsirup

Wasser und Honig, Verhältnis 1 Teil Wasser, 2 Teile Honig leicht erwärmen und umrühren, bis sich der Honig gelöst hat.



Liebe Gmoimitglieder, liebe Egerländer und Leser unseres Gmoibladls. Ihr seid hier gefragt. Im Dezember erreichte uns eine Anfrage von einem Herrn, dessen Vater aus der Karlsbader Gegend, Schlackenwerth/Grasengrn stammt. Er erinnert sich daran, dass es an Heiligabend immer „Birzala“ gegeben hat. Das waren Hefeknpfe, übergossen mit Honigwasser und geriebenen Lebkuchen. Leider ist das Rezept verschollen. Das oben genannte Rezept habe ich im Internet gefunden. Dem Herrn geht es vorwiegend um die Soße, die dazu gehört. Seine Oma hat die „Birzala“ immer am Heiligabend gemacht und der Onkel hat sie dann „ausgeliefert“. Die „Birzala“ waren in einer großen Porzellanschüssel lagenweise übergossen mit Honigwasser und zerriebenen Lebkuchen, so die Erinnerung. Wer das Original Rezept dazu hat, bitte mir zukommen lassen, ich werde es dann weiterleiten E-Mail: sabhoch@gmx.de oder Sabine Hoch, Am Hirtenbuck 4, 91746 Weidenbach. Alle zugesandten Rezepte werden wir auch auf unserer Homepage veröffentlichen. Vielen Dank.