

Moskva said Moskauer Brötchen



Isst man typischerweise nachmittags zum Kaffee. Die süßen Hefebrotchen haben trotz ihres Namens nichts mit Moskau zu tun und sind eher typisch für Tallinn. Zu Sowjetzeiten hatte Tallinn im Vergleich zum Rest der Sowjetunion eine ausgedehnte Kaffeekultur. Bis heute gibt es dort viele kleine Cafés, wo man die landestypischen Moskauer Brötchen finden kann.

Zubereitung

1 Für den Teig die lauwarme Milch mit der Trockenhefe gut vermischen und 10 Minuten stehen lassen, damit die Hefe gehen kann. Danach Zucker, zwei Eier und weiche Butter hineinmischen. Mehl langsam hinzufügen und unterrühren. Den Teig kneten und in eine Kugel rollen, mit Pflanzenöl bestreichen und in eine tiefe Schüssel legen. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen.

2 Für die Füllung die Milch aufkochen, dann Salz, Vanillezucker und Butter hinzufügen. Anschließend vom Herd nehmen und Mehl und Grieß mit einem Schneebesen einrühren. Aufpassen, dass keine Klümpchen entstehen. Dann wieder aufkochen. Separat ein Ei mit dem Zucker schlagen und zu der Creme hinzufügen, dann wieder erwärmen, aber →

Zutaten

4 Personen

Für den Teig:

650 g Weizenmehl
100 g Zucker
200 g Butter
3 Eier
12 g Trockenhefe
200 ml Milch
Salz
Pflanzenöl
Puderzucker

Für die Cremefüllung:

1 EL Mehl
2 EL Zucker
10 g Butter
1 Ei
1 EL Grieß
150 ml Milch
Vanillezucker
Salz



Zubereitungszeit
3 Stunden

darin 2 Stunden Aufgehzeit für den Hefeteig



Estland: Moskva said – Moskauer Brötchen

diesmal nicht kochen lassen. Die fertige Creme vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Auf einem mit Mehl bestäubten Brett den Teig drei Millimeter dick ausrollen und Rauten mit einer Seitenlänge von 7 bis 10 Zentimeter ausschneiden. In die Mitte jeder Teigraute 1 bis 2 Teelöffel Cre-

me legen und die zwei Seiten des Teigs wie einen Umschlag zusammenklappen.

4 Die fertigen Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 20 Minuten stehen lassen. Danach mit Ei bestreichen und 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.

5 Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Dazu passt gut

... als **Getränk** ein guter Tee oder eine Tasse Kaffee.

Estland

Estland wurde 2004 als Teil der großen Osterweiterung Mitglied der Europäischen Union. Die Küche des kleinsten Landes im Baltikum zeichnet sich durch seine Schlichtheit aus und setzt vor allem auf Grundnahrungsmittel wie Sauerkraut, Schweinefleisch, Kartoffeln sowie viele Milchprodukte, Waldfrüchte und Pilze. Als Nationalgericht gilt das Winter- und Weihnachtsessen Blutwurst mit Sauerkraut. Generell wird in der estnischen Küche sehr mild gekocht und wenig gewürzt. Zu den bedeutsamsten Nahrungsmitteln zählen in Estland Kartoffeln sowie Fisch aus der Ostsee.



Die Köchin

Erika Rubinstein

Mein Geheimitipp damit's gelingt: Wenn der Teig beim Kneten zu trocken ist, einfach ein bisschen lauwarme Milch dazugeben.



Head isu!

Guten Appetit!