

## Buchteln backen im Haus St. Josef



Im Marienweg war am 13. Februar 2017 einiges los. Erwartungsvoll und aufgeregt haben sich die BewohnerInnen gemeinsam auf das Backen von Buchteln vorbereitet.

**Buchteln**, auch **Wuchteln**, **Ofennudeln** oder **Rohrnudeln** genannt, sind süße gefüllte oder ungefüllte Germknödel oder –taschen, die im Ofen gebacken werden.

Buchteln sind ein typisches Gericht aus der böhmischen Küche, das auch Eingang in die österreichische Küche gefunden hat. In der österreichischen und böhmischen Variante werden Buchteln häufig mit Powidl, Mohn, Topfen oder Marillenmarmelade gefüllt. Diese Buchteln werden oft mit warmer Vanillesoße gegessen. In manchen Regionen werden sie jedoch auch ohne Füllung zubereitet und mit Sauerkraut gegessen. Aber egal, wie sie gefüllt oder gegessen werden: Sie schmecken immer köstlich.

Es dauert ziemlich lange, bis die Buchteln geformt werden können. So muss z. B. ein Dampf vorbereitet werden. Dann wird der Teig abgeschlagen bis er glatt und glänzend ist. Nach einer ca. 40 Minuten dauernden Ruhezeit geht es weiter.

Jetzt werden etwa Ei große Teile aus dem Teig mit der Hand geformt. In die Mitte wird die Fülle gesetzt.



Der Teig wird dann um die Fülle geschlossen und jedes Stück wird in zerlassene Butter getaucht. Diese Stücke (Wuchteln) werden mit der Naht nach unten in die bebutterte Bratpfanne eng nebeneinander gelegt.



Hier sehen Sie das fertige Ergebnis all dieser Arbeiten unserer fleißigen Bewohnerinnen.

Die Buchteln werden dann etwa 40 bis 45 Minuten gebacken, bis sie goldbraun sind. Die fertigen Buchteln etwas auskühlen lassen und noch warm mit Staubzucker bestreuen.



Der Anblick von fertigen Buchteln und dieser köstliche Duft löst bei älteren Personen fast immer wunderbare Kindheitserinnerungen aus. Wahrscheinlich haben wir alle in unserer Jugend, vielleicht gemeinsam mit der Oma oder der Mama, Buchteln gebacken.

Unsere fleißigen BewohnerInnen haben professionell und flink gearbeitet. Sie waren völlig konzentriert bei der Arbeit.

Und es hat das gemeinsame Backen auf jeden Fall Spaß gemacht. Es war eine wunderschöne Abwechslung vom Alltag.



Unsere Buchteln wurden mit warmer Vanillesoße genossen.



**Es hat allen ganz köstlich geschmeckt!**