

Nigelan

Im Osttiroler Oberland sind die „Nigelan“ bei Feierlichkeiten (Patrozinium, Kirchtag, Hochzeit,...) ein beliebtes Gebäck zum Kaffee und nicht mehr wegzudenken. Vorweg ist gleich zu sagen, dass ein „Nigele“ im Pustertal etwas ganz anderes ist als ein „Nigele“ im Iseltal. Im Iseltal sind vor allem die „Ingsanten Nigelan“ mit Mohn bekannt. Im Pustertal ist das „Nigele“ ein gefüllter Krapfen.

Von mir gibt es heute den Rezepttipp zum „Nigele“ vom Pustertal. Das Gebäck aus Germteig kann man ganz einfach zu Hause backen.

Für ca. 45 Stück benötigt man:

- 1 kg Mehl (glattes Mehl oder Krapfenmehl)
- 1/2l Milch
- 60 g Germ
- 1/16l Rum
- 2-3 Eier
- Anis
- 100g Zucker
- etwas Salz
- 60 g Butter
- hitzebeständiges Pflanzenöl zum Herausbacken (Rapsöl,...)

Jetzt geht's auch schon los mit dem „Nigelan bochn“

Als Erstes bereitet man ein sogenanntes „Dampfl“ für den Germteig zu. In der Hälfte der Milch wird der Germ aufgelöst. Dann gibt man etwas Zucker (zum Nähren der Hefe) dazu und rührt das Ganze glatt. Nun macht man in der Schüssel mit dem Mehl eine Mulde und gießt das Dampfl hinein.

Anschließend mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort „gehen lassen“ (ca. 10 Minuten).

Wenn auf der Mehlschicht Risse zu sehen sind, dann Salz, Anis, Zucker und die Eier dazugeben. Den Butter in der Milch erwärmen, dazugeben. Anschließend wird noch der Rum dazugegeben.

Nun wird der Teig mit dem Kochlöffel „abgeschlagen“, bis dieser Blasen

wirft und sich von der Schüssel löst. Man sagt: „wenn der Teig Blasen wirft, benötigt er noch 100 Schläge“.

Nun bestreut man den Teig etwas mit Mehl und lässt ihn an einem warmen Ort „gehen“. Das Volumen sollte sich etwa verdoppeln.

Nun den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Oberfläche geben, ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Anschließend bedeckt man ein Brett/Blech mit einem warmen Tuch und bestreut dieses etwas mit Mehl. Dort werden die ausgestochenen Kreise daraufgelegt und zugedeckt (damit sich keine Haut auf dem Teig bildet). Nun lässt man sie wieder etwas aufgehen, währenddessen in einem großen Topf das Fett zum Herausbacken erhitzt wird.

Wenn das Fett ca. 160-170° C erreicht hat und die Teiglinge etwas aufgegangen sind legt man diese vorsichtig mit der gegangenen Seite nach unten in das heiße Fett.

Tipp: Nicht zu viele gleichzeitig hineingeben, damit das Fett die Temperatur hält.

Den Deckel daraufgeben und die Nigelan auf einer Seite goldgelb herausbacken, anschließend umdrehen und die zweite Seite (ohne Deckel) herausbacken. Anschließend abtropfen, herausgeben und abkühlen lassen.

Nun sind die Nigelan auch schon fertig und können serviert werden! Dazugegessen werden oft Preiselbeeren oder Marmelade – je nach Belieben.

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren!