

Osttiroler Blattstock

So schmeckt Weihnachten in Osttirol!

Der Blattstock ist ein typisches Osttiroler Weihnachtessen. Schon vor dutzenden Jahren wurde in den Bauernhäusern zu Weihnachten immer ein Blattstock serviert. Damals wurde der Blattstock mit ca. 15-20 Schichten gemacht, heute begnügt man sich mit der Hälfte.

Der Blattstock besteht aus tellergroßen Schichten, abwechselnd eine Schicht aus gebackenem Germteig und eine aus Mohnfülle. Die oberste Schicht wird zudem noch mit zerlassener Butter übergossen, was den Blattstock sehr kalorienreich aber auch schmackhaft macht.

- Vorbereitungszeit: 30 Minuten
- Garzeit: 40 Minuten
- Gesamtzeit: 150 Minuten
- Portionen/Menge: 20

Zutaten Germteig:

- 75 dag Mehl (ich bevorzuge Dinkelmehl Type 700)
- 10 dag Zucker
- 10 dag zerlassene Butter
- 2 Eier oder noch besser, 4 Dotter
- 1 Würfel frischer Germ
- 1 Prise Salz,
- 1 Messerspitze Backpulver
- ca. 1/4 l Milch (kommt auf das Mehl an)
- 1/2 Stamperl Schnaps
- Fett zum Ausbacken

Zutaten Mohnfülle:

- 1 Liter Milch

- 2 Vanillepudding
- 20 dag Zucker
- 75 dag geriebener Mohn
- etwas Zimt – nach Geschmack
- frisch geriebene Zitronenschale
- Rum nach Geschmack
- ca. 15 dag zerlassene Butter

Osttiroler Blattlstock: So geht's

Germteig:

Germ in ein wenig lauwarmer Milch auflösen und Butter zerlassen. Alle Zutaten für den Teig (sollen Zimmertemperatur haben) vermengen und so lange schlagen, bis sich der Teig vom Kochlöffel bzw. vom Schüsselrand löst. Soviel Milch zugeben bis ein mittelfester Teig entsteht. Das Stamperl guten heimischen Schnaps gebe ich deshalb in den Teig, dass beim Backen die „Blattln“ nicht zu viel Fett aufsaugen.

Teig zudecken und an einem warmen Ort ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat. Teig nochmals kneten, eine Rolle formen und in 5 gleich große Stücke schneiden – anschließend ausrollen und nochmals kurz aufgehen lassen. Bevor der Teig bei mittlerer Hitze schwimmend im Fett ausgebacken wird, muss man ihn mehrmals einstechen (dadurch entstehen nur sehr kleine Luftblasen).

Früher verwendete man Schmalz zum Ausbacken – ich jedoch nehme Pflanzenfett, weil ich finde, dass es besser schmeckt und bekömmlicher ist. Die fertigen Teigblätter zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Mohnfülle:

In der Zwischenzeit koche ich den Pudding. In die fertige Masse rühre ich alle Geschmacksstoffe und so viel Mohn ein, dass eine streichfähige Masse entsteht. Butter zerlassen und bereitstellen.

Gern kann man den Mohn einfach in die heiße Milch einrühren. Ich finde jedoch, das schmeckt bei weitem nicht so gut, wie mein altes überliefertes Rezept von der Mama.

Nun wird der Blattlstock zusammengesetzt. Ich nehme Teigplatte für Teigplatte, bestreiche sie mit der Mohnfülle, träufle ein wenig Butter darüber und lege sie übereinander.

Der Blattlstock kommt am Heiligen Abend mittags auf den Tisch und jeder greift nach Herzenslust zu.

In diesem Sinne, Frohe Weihnachten und Mahlzeit!