

Pinzen, Fladen, süße Zöpfe – Osterzauber in Europa

Nicht nur Weihnachten ist ein Anlaß zum Backen: auch zu Ostern gibt es in ganz Europa traditionelles Backwerk. Die Vielfalt erklärt sich durch religiöse Unterschiede und regionale Eigenheiten.

Teilen: <https://www.3sat.de/kultur/esskulturen/pinzen-fladen-suesse-zoepfe-osterzauber-in-europa-100.html> (abgerufen: 14.12.2023)

Produktionsland und -jahr: ORF

Datum: 08.04.2023

Österreich 2016, Produktion West für ORF

früheste bekannte Ausstrahlung: 17.04.2017 3sat

Eine Zutat steht zu Ostern ganz besonders im Mittelpunkt: die Hefe. Der Pilz, der in Österreich auch Germ genannt wird, macht den Teig flaumig. Ohne ihn wären Osterspezialitäten wie der Kärntner Reindling oder Osterpinzen undenkbar.

Ein süßer Hefeguglhupf, gefüllt mit Zucker, Zimt und oft auch geriebenen Nüssen dient als Unterlage für herzhaften Osterschinken und scharfen Kren oder Meerrettich:

Was für Nicht-Kärntner nach einer gewagten kulinarischen Kombination klingt, ist in Österreichs südlichstem Bundesland Standard – keine traditionelle Osterjause ohne Reindling – und dazu eben Scharfes und Pikantes.



Napfkuchen in Gugelhupfform. Ein süß gefüllter Kärntner Reindling Quelle: ORF/Produktion West



**Holzbrett mit angerichtetem Schinken, Hartwurst und Kren. Zum Reindling gibt es Schinken, Hartwurst, Eier und Kren (Meerrettich)!
Quelle: ORF/Produktion West**

Und wie bei jedem Traditionsgebäck hat jede Familie ihr eigenes Rezept, ihre ganz persönlichen, geheimnisvollen Mischverhältnisse von Zutaten und Gewürzen.

Diesen Back-Geheimnissen geht Anita Lackenberger in ihrer neuen Dokumentation "Pinzen, Fladen, süße Zöpfe – Osterzauber in Europa" auf den Grund. Sie entdeckt auch die Königin der slowenischen Osterspezialitäten, die Potica – ebenfalls gefüllter Germteig, allerdings in Form eines Strudels.

Ein echter Klassiker: Die Osterpinze

Auch eine andere typische Oster-Spezialität, die Pinze, stammt aus dem Raum Südösterreich, Slowenien, Kroatien. Der Name stammt vom italienischen "pinza", zu Deutsch "Schere" oder "Zange" und weist auf eine Besonderheit dieses Hefe-Gebäcks hin: Der Teigballen wird vor dem Backen mit einer Schere eingeschnitten und so erhält die Pinze ihre charakteristische Form.

Anita Lackenberger reist auf der Suche nach den traditionsreichsten Rezepten quer durch Europa und erzählt dabei auch ein Stück europäischer Kulinarik-Geschichte. Im Norden Deutschlands gibt es an den Osterfeiertagen Osterfladen, die zum Frühstück und/oder zum Nachmittagstee gereicht werden. Der Osterfladen ist vor allem in der protestantischen Ostertradition verankert und erinnert an die Matzen – das ungesäuerte Brot – des jüdischen Pessachfestes.

In Bayern hingegen werden aus Hefeteig wahre Kunstwerke geformt. Osterhase und Osterlamm sind nur zwei Varianten der in Süddeutschland gebräuchlichen österlichen Gebildebrote. Die deutschen Backtraditionen zeigen auch die historisch gewachsenen Kulturunterschiede zwischen dem evangelischen Norden und dem katholischen Süden.

In Ligurien darf auf keinen Fall die Ostertorte, die Torta pasqualina, fehlen, die mit Artischocken und Eiern gefüllt wird – ein würzig-herzhaftes Rezept.

Und auch in der Schweiz findet man einen Osterfladen. Die Schweizer Version jedoch hat eine ganz besondere, süße Füllung.



Geflochtener Osterkranz mit einem hartgekochten Ei in der Mitte. Bayerisches Gebildebrot gibt es groß und klein!

Quelle: ORF/Produktion West/Udo Müller.

Zum Abschluß geht es noch in DAS Osterland Europas. In Polen gibt es eine besondere Vielfalt an Osterrezepten wie die Ostertorte Mazurek, das Osterbrot Paska und den Osterkuchen Babka. Anita Lackenberger hat für diese Küchengeheimnisse sowohl in Privathaushalten als auch in Bäckereien und Konditoreien in Küche und Herd geblickt.

Osterrezepte zum Nachbacken:

Viele der vorgestellten Osterbäckereien verlocken zum Nachbacken. Wir haben für Sie eine Auswahl der besten Leckereien zusammengestellt, die auch abseits von Ostern einfach zur Kaffeejause ganz köstlich sind.

Gebildebrot (Dachsbach)

Es handelt sich um ein Grundrezept, welches nicht für eine bestimmte Größe eines Gebäckstückes gedacht ist. Man kann damit mehrere kleinere oder eben ein großes Gebäckstück anfertigen. Von dieser Basis aus kann man das Rezept recht einfach halbieren oder beliebig multiplizieren.

Zutaten:

1000 g Weizenmehl Type 550
(oder Dinkelmehl Type 630)
150 g Zucker
10 g Salz
300 g Butter
150 g Eier (3 Stück, klein-mittel)
40 g Hefe (ein Würfel hat in der Regel 42 g)
300 g Milch (Fettstufe ist nicht entscheidend)
alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben



Großes geflochtenes Hefeoval mit Verzierungen Der Phantasie sind beim Gebildebrot keine Grenzen gesetzt.

Quelle: ORF/Produktion West/Udo Müller.

Vorteig (oder: Dämpfla/Dampferl/Gerstel/Hefestück)

300 g Milch (0,3 l) in eine Schüssel von mind. 2 l Inhalt geben, die 40 g Hefe in die Milch bröseln und darin auflösen.

300 g Mehl von Hand unter die Hefemilch kneten. Dauert ca. 1 min, Schüssel muß nicht zugedeckt werden. Der Vorteig reift in ca. 25 min genügend.

Teigbereitung:

In einer größeren Schüssel (3-4 Liter Inhalt) werden alle trockenen Zutaten gegeben und gemischt:

restliche 700 g Mehl
150 g Zucker
10 g Salz

darauf wird der reife Vorteig gegeben, dann die Eier dazu und 150 g der Butter.

Dies wird nun alles zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Dann die restlichen 150 g Butter dazu geben und unter arbeiten, bis der Teig die Butter aufgenommen hat und wieder geschmeidig ist.

Diesen fertigen Teig ca. 15-25 min unter einem Tuch oder einer Plastikfolie ruhen lassen. Danach ist der Teig verarbeitungsfähig.

Kärntner Reindling (Poggersdorf)

Zutaten für 2 Reindlinge:

Teig:

1 kg Mehl
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
6 EL Staubzucker
½ l Milch
2 Würfel Germ (Hefe)
6-8 Eidotter
120-140 g extra flüssige Butter



Angeschnittener Napfkuchen mit Füllung. Gut gefüllt muß ein Reindling sein. Quelle: ORF/Produktion West/Udo Müller.

Füllung:

Geschmolzene Butter
Zimt/Kristallzuckergemisch
Gemahlene Nüsse
Rosinen (in Kirschlikör eingelegt)
(alles nach Geschmack, ohne genaue Mengenangaben)

Für den Teig zunächst die trockenen Zutaten gut miteinander vermischen. Anschließend die Eier und die Butter leicht aufschlagen, zerbröselte Germ und Milch dazugeben. Nun die trockenen und die flüssigen Zutaten gut miteinander verkneten. Der Teig ist dann fertig, wenn er sich von der Schüssel löst. Abgedeckt an einem warmen Ort soll der fertige Teig nun schön aufgehen.

Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen in zwei Teile teilen. Einen Teil etwa 1 cm dick auswalken und mit flüssiger Butter bestreichen. Im Anschluß mit Zimt-Zuckergemisch, Nüssen und Rosinen bestreuen. Der belegte Teig wird dann eingerollt und in eine Gugelhupfform gelegt. Die Form vorher mit Butter einfetten und mit Zimt und Zucker stauben. Den Reindling für etwa 1 h bei 180 °C backen. Ebenso mit der zweiten Teighälfte verfahren.

Osterfladen (Bern)

Zuckerteig:

130 g Butter
120 g Zucker
0,5 g Zitronenessenz
1 Ei
40 g Fecule (Kartoffelstärke)
200 g Weißmehl
2 g Trieb Salz

Butter, Zucker und Zitronenessenz zusammen reiben. Eier nach und nach begeben, nicht schaumig rühren. Die restlichen Zutaten begeben bis das Mehl gebunden ist.



Gedeckter Kuchen mit Hasendeko Der Hase darf am Osterfladen nicht fehlen. Quelle: ORF/Produktion West/Udo Müller.

Osterfladen-Füllung:

1 Eigelb
70 g Reismasse (abgekocht)
40 g Mandelmasse für Osterfladen (geheimes Hausrezept)
12 g Butter flüssig
1 Eiweiß
8 g Zucker

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen (Zucker unter 3x zum Eiweiß geben)

Eigelb, Reis und Mandelmasse schaumig schlagen und zum Schluß die flüssige Butter einmelieren. Eiweiß-Schnee unter die Masse ziehen.

Kuchenformen mit Zuckerteig auslegen. Mit wenig Aprikosenmarmelade bestreichen. Nach Bedarf mit Sultaninen (Rosinen) bestreuen.

Jetzt mit Osterfladen-Füllung bis knapp unter den Rand füllen.

Bei zirka 190 °C zwischen 25-35 min backen (je nach Größe des Kuchenbodens)

Osterpudel (Marne)

Zutaten:

1250 g Weizenmehl 550

300 ml Milch

ca. 300 ml Wasser

50 g Hefe

1 Ei

180 g Margarine

25 g Salz

100 g Zucker

750 g Rosinen

Zutaten temperieren, so daß ein Teig mit einer Endtemperatur von ca. 26°C geknetet werden kann.

Teig portionieren. Ruhen lassen (10 Minuten). Teig aufarbeiten (rund wirken). Ruhen lassen (10 Minuten). Teigstücke formen, mit Eigelb bestreichen und mit gestiftelten Mandeln die Oberfläche großzügig bestreuen mit Hagelzucker abstreuen.

Anschließend die Teigstücke auf Gare (37°C 75% relative Luftfeuchte) stellen (ca. 30-40 min). Abschließend abbacken.

Torta pasqualina (Italien)

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig:

600 g Mehl
Olivenöl (sollte ein besonders gutes sein)
Wasser
Salz

Für die Füllung:

10 Artischocken (es können auch Rüben, Zucchini, Kürbis... verwendet werden)
500 g prescinsêua (Mittelding zwischen Joghurt und Ricotta, man kann die beiden Dinge einfach zu gleichen Teilen mischen)
100 g Parmesan
2 Eier für die Füllung und 4 ganze Eier
Olivenöl
(sollte ein besonders gutes sein)
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Majoran

Zubereitung:

Das Mehl mit Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Danach den Teig ruhen lassen. Die Artischocken putzen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Öl und Knoblauch anbraten. In einer Schüssel die Artischocken, prescinseua (Joghurt-Ricotta-Gemisch), Parmesan, Majoran, die 2 Eier, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen.

Eine Springform oder ofenfeste Pfanne mit Öl einfetten. Teig in 5 Teile teilen. Ein Teigstück dünn ausrollen und in die Form legen, sodaß der Teig über die Ränder hinausgeht. Ein weiteres Teigstück ausrollen, einölen und auf das erste Teigblatt legen. Nun die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Mit einem Löffel vier Mulden formen, in die jeweils ein rohes ganzes Ei hineingeschlagen wird. Man muß aufpassen, daß das Ei nicht ausläuft und das Eigelb nicht beschädigt wird. Die Füllung wird mit drei weiteren Teigblättern bedeckt. Es ist wichtig, daß die einzelnen Teigblätter eingeeölt werden.

Zuletzt die Ränder der unteren Teigblätter nach oben falten und die Torte bei 220 °C für 40 min backen.

10 EUR – Ostern

Potica (Slowenien)

Für den Hefeteig:

1 kg Mehl
30 g Hefe
3–4 Eidotter
300 ml lauwarme Milch
120 g Butter
1 TL Salz
2 EL Zucker
Fett für die Backform

Für die Füllung:

600–700 g Walnüsse
200 g Honig
50 g Zucker
100–200 ml Milch
1 Ei
Zimt
etwas Rum oder hausgebrannten Schnaps

Zubereitung:

Den Teig an einem warmen Ort zubereiten. Das Mehl mit einem Teelöffel Salz vermengen. Die Hefe mit 1 TL Zucker, 2 EL Mehl und 50 ml lauwarmen Wassers oder Milch vermischen und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

In der Mitte des Mehles eine Kuhle bilden und die geschlagenen Eier, Hefe, geschmolzene Butter und Zucker hineingeben. Während des Mischens nach und nach die lauwarme Milch unterrühren. 15 min schlagen bzw. bis sich Bläschen bilden und sich der Teig von der Schüssel löst.

Den Teig mit Mehl bestreuen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Für die Füllung zerkleinerte oder gemahlene Walnüsse mit gesüßter Milch überbrühen. Den Honig erhitzen, bis er flüssig ist. Zu den Walnüssen geben und Zimt untermischen. Die Füllung etwas abkühlen lassen, dann 1-2 Eier hinzufügen und glatt unterrühren.

Den Teig ½ cm dick ausrollen und mit der noch warmen Füllung bestreichen. Fest zusammenrollen und in eine längliche Backform geben.

Die Potica langsam aufgehen lassen. Im Backofen wird sie später noch etwas höher. Vor dem Backen die Potica mit verquirltem Ei bestreichen. 1 h backen, danach in der Backform noch 15 min abkühlen lassen. Je nach Wunsch mit Zucker bestreuen.