

Pinzga Muas

Fis Pinzga Muas brauchts:

Mehl
Wossa (lauworm)
Milch
Salz (Prise)

Butter für de Pfon, An Muasa - A bissei Geduid
Kristallzucker

Des Mehl gib ma in a Schüssel, a Prise Soiz dazua,
a kloas Lackei Milch und a lauwormes Wossa
(ma ko den Teig a ohne Milch – nur mit Wossa – mochn).
Des gonze verrührt ma zu an mittelfesten – eher weicheren Teig.

Bewusst san koane Mengenangaben – wei des Muas mochn tuat ma noch Gfüh –
is der Teig zu fest, no a bissei Wossa/Milch dazua, is er zu weich, no a bissei Mehl dazua.

Ma gibt in a Pfanne (Eisenpfanne – nicht beschichtet!) an Butter und losst den zerlaufen –
den Teig hinein und bei niedriger Temperatur auf oana Seitn leicht onbraten –
den gonzen Teig vierteln – und donn wenden – nomoi kurz onbroten –
iaz beginnt des „muasn“ – dabei gibt ma immer wieder Butter dazua –
mitn Butter nit sporn – je mehr und länger ma „muast“, umso feiner wird des Muas.

Iaz is Muas fertig – des leere Muas –
Ma ko je noch Belieben – Moosbee (Heidelbeeren), Ribisel, Brombeeren, Kirschen, Äpfel,
Birnen (karamelisiert),..... und Vieles mehr dazua geben. Do san eurer Fantasie koane Grenzen
gesetzt.

Wichtig is nur oas – des Muas muss fertig sei – donn erst gibt man de Früchte dazua –frisch is
natürlich immer am Besten, es geht owa a mit eingefrorene bzw. mit Kompottfrüchte.

Übers Muas gib man o a wenk Kristallzucker – donn is fertig zum Servieren.
Am Besten schmeckts ollerdings direkt aus da Pfonn!

I wünsch enk a guats Gelingen und an guaten Appetit.

Ba ins kimmt z'Weihnachtn gonz noch alter Tradition z'mittog a Bachikoch und a Muas aufn Tisch –
des Muas kimmt ins Bachikoch (Mehlkoch) – drüber a Zimt und a Löffel Honig.



Erni Schneider – OGV Maishofen