



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Kerneier Retsche

Kerneier Retsche

Zutaten:

Für den Blätterteig

- 400 Gramm Mehl
- 240 Gramm Butter oder Margariene
- 2 Eigelb
- 1 Kfl. Zucker
- 2 Eßl. Zwetschgenwasser oder Essig
- 1 Prise Salz
- 2 Eßl. lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl auf ein Backbrett sieben und in drei gleiche Teile teilen.
2. Eigelb, Zucker, Zwetschgenwasser/Essig, Salz und ein Teil des Mehls in eine Schüssel geben. Unter Zugabe des Wassers (aber nicht alles auf einmal, da der Teig nicht zu fest und nicht zu weich sein darf) die Zutaten vermengen und von Hand so lange schlagen, bis er Blasen schlägt (ca. 10 - 15 Minuten). Den Teig auf die Seite legen.
3. Nun die Butter mit dem restlichen Mehl vermengen und danach ausrollen und auf den anderen Teig legen. Den gesamten Teig nun ausrollen, dreiteilig übereinander zusammenlegen, wieder ausrollen und danach vierteilig übereinander klappen. Danach den mit Backpapier zugedeckten Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Diesen Vorgang 2 oder 3-mal wiederholen, das heißt: den Teig ausrollen, dreiteilig zusammenlegen, wieder ausrollen und vierteilig zusammenlegen.
5. Den Blätterteig zwischen allen Arbeitsgängen im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.
6. Abschließend aber nur eine ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

7. Danach den Blätterteig gut ausrollen.

8. Den Teig mit dem Kuchenrädchen in Quadrate (ca. 7 cm) zurechtschneiden.

Zutaten für die Füllung:

- 2 Eiweiß
- 65 - 70 Gramm Zucker mit Rührmaschine steif schlagen
- 1 - 1 ½ Eßl. Essig

Zubereitung:

Quadrate mit dem Kuchenrädchen an den Ecken einschneiden, mit Eischnee füllen und 4 Ecken in die Mitte schlagen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 15 - 20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse