



Dauer: Schnell

Kategorie: Nachspeisen Salzburger Gerichte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Alfred Eder

Zutaten

150 G glattes Mehl

2 Eier

2 EL Butter

250 ML Milch

Rosinen nach Geschmack

1 PRISE Salz

4 EL Butterschmalz

Zubereitung

1. Milch mit dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Eier beimengen und mit einer Prise Salz abschmecken.
3. Rosinen nach Geschmack begeben.
4. Zerlassene Butter unterrühren.
5. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und mit dem Schöpfer die Teigmasse in Portionen in die Pfanne einfüllen (etwa handgroße Flenggen sollen entstehen).
6. Die Flenggen bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen, einmal umdrehen und dann aus der Pfanne nehmen.
7. In einer weiteren gewärmten Pfanne zwischenlagern bis alle Flenggen fertig sind.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Ing. Alfred Eder.

Weinbeer-Flenggen (Weinbeeren sind normale Rosinen, Flenggen könnte man heute als Fladen bezeichnen) waren in meiner Jugendzeit in den 50er/60er-Jahren ein Lieblingsessen, das von meiner Mutter oft gemacht wurde. Toll fand ich immer, wenn die Rosinen so schön angeschmorrt waren. Gegessen haben wir die Flenggen mit der Hand, dazu gab's Milch zum Trinken. Mir läuft jetzt das Wasser im Mund zusammen, während ich dies hier schreibe!

In anderer Form gab es die Flenggen auch als "Speckflenggen".

Einfach statt der Rosinen gewürfelten Räucherspeck in den Teig geben!