**Ostermenü**

**Schinkenkipferl aus Erdäpfelteig mit Germ**

**Zutaten**

100 g Butter

100 g glattes Mehl

100 g gekochte, passierte Erdapfel

1 Ei

15 g Germ

1 EL Milch

Salz

**Zutaten Fülle**

250 g Schinken

od. Selchfleisch

1 TL Petersilie gehackt

1 TL Creme fraiche

1 Dotter

**Zubereitung**

Butter mit Mehl abbröseln. Germ in 1 EL Milch auflösen und mit den gekochten, durchgepressten, abgekühlten Erdäpfeln zu einem Teig vermischen, diesen 1 Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit Schinken fein schneiden oder faschieren, mit Petersilie, Dotter und Creme fraiche verrühren. Den aufgegangenen Teig ausgewalkt in Vierecke schneiden, mit Schinkenfülle belegen und zu Kipferl formen. Mit Eiklar bestreichen und ev. mit Salz und Kümmel bestreuen. Nochmals an einem mäßig warmen Ort 20 Minuten aufgehen lassen. Im heißen Rohr bei 180° ca. 25 Minuten backen

*Aus:**Strudl & Sterz, hrg. Volkskultur Niederösterreich, St. Pölten, 2020, S. 63.*

**Lammbratl**

**Zutaten**

1 ½ kg Lammkeule

ausgelöst

3 Knoblauchzehen

1 Karotte

1 gelbe Rübe

je 2 Zweige Basilikum

und Zitronenmelisse

3 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

5 EL Olivenöl

2 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

¼ l Gemüsesuppe oder

Kalbsfond

ca. 600 g Erdäpfel

**Zubereitung**

Melisse und Basilikum fein schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. Kräuter und Knoblauch mit 3 EL Olivenöl vermischen, die Lammkeule damit einreiben und mindestens 1 Stunde, besser über Nacht stehen lassen. Karotte und gelbe Rübe schälen und grob

reiben. Backrohr auf 220° vorheizen. In einem Bräter 2 EL Butterschmalz und 2 EL Olivenöl erhitzen, Lammkeule darin scharf anbraten. Kräuterol und geriebenes Gemüse dazugeben, kurz mitrösten. Thymianzweige und Lorbeerblatt ebenfalls einlegen und mit Suppe oder Fond aufgießen. Backrohr auf 200° zurückdrehen, Lammkeule ca. 30 Min. braten, dabei immer wieder mit eigenem Saft übergießen. Erdäpfel waschen, schälen und vierteln, zur Lammkeule legen, Rohr auf 180° zurückdrehen. Keule einmal umdrehen und weitere 30 Min. braten, bis das Fleisch 70° Kerntemperatur erreicht hat und die Erdäpfel weich sind, dabei immer wieder

übergießen. Lammkeule herausnehmen, in Alufolie wickeln und 10 Min. warm rasten lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch tranchieren, zurück in die Sauce legen und in der Rein servieren.

*Aus:**Sauer, süß & selten, hrg. Volkskultur Niederösterreich, Atzenbrugg 2018, S. 48.*

**Süßes**

**Osterkranz**

**Zutaten:**

*2 Dotter*

*80 g Zucker*

*1 EL Rum*

*½ P. Vanillezucker*

*Zitronenabrieb einer halben Zitrone*

*60 g Butter oder Öl*

*30 g Germ*

*1/8 und 1/16 lauwarme Milch*

*375 glattes Mehl*

*eine Prise Salz*

*½ verquirlten Dotter mit 1 TL Milch zum Bestreichen*

*Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen.*

**Zubereitung:**

Butter oder Öl mit Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach einrühren. Salz, Rum, Zitronenabrieb und Vanillezucker einrühren. Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit der Dottermasse und Mehl zu einem glatten Teig abschlagen. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort auf doppeltes Volumen aufgehen lassen. Nochmals durchschlagen (am besten mit einem Kochlöffel). Aus der Masse drei Stücke schneiden, diese zu Strängen formen, daraus einen Zopf flechten und zu einem Kranz schließen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Kranz drauflegen, mit Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und nochmals um 1/3 aufgehen lassen. Dann im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen. Zum Auskühlen auf dein Kuchengitter legen.

*Aus:**Sauer, süß & selten, hrg. Volkskultur Niederösterreich, Atzenbrugg 2018, S. 136*