

## **Rezept für „Finkenburg-Blöchla“ / „Blöchla“ (normal)**

### Zutaten für 30/40 Blöchla

4-5 Eier  
1 kg Mehl  
500g kalte Butter  
150 g Sauerrahm  
150 g Sahne  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
ein Schuss Strohrum  
etwas Zitronenabrieb

Fett zum Ausbacken  
Zucker Zimt

### Zubereitung:

In einer großen Schüssel alle Zutaten vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und über Nacht kühl stellen.

Eine Handvoll Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und ein Stück des abgekühlten Teigs dünn darauf ausrollen. Nicht zu viel Mehl benutzen, da der Teig sonst zu trocken wird und reißt.

In einem Topf Fett zum Ausbacken erhitzen. Darauf achten, die Temperatur konstant bei etwa 175°C zu halten, um die Blöchla nicht zu verbrennen.

Blöchlateig rechteckig ausritzeln/ausschneiden und eine Seite mit Eiweiß bestreichen.

Blöchlaeisen im Fett kurz erwärmen.

Teig um das Blöchlaeisen wickeln und darauf achten, dass das Eiweiß nicht das Eisen berührt, sodass sich der Teig später im Fett löst.

Blöchlaeisen mit Teig nacheinander frittieren, bis sich die Blöchla vom Eisen lösen und von allen Seiten goldbraun sind.

Die Blöchla anschließend aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fertige Blöchla noch während sie warm sind gleichmäßig von innen und außen mit Zucker und Zimt bestreuen.

## Rezept für „Finkenburg-Blöchla“ / „Blöchla“ (vegan)

### Zutaten für 30/40 Blöchla

4-5 EL Apfelmus  
1 kg Mehl  
500g kalte vegane Butter / Margarine  
150 g Joghurtalternative  
150 g pflanzliche Sahne  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
ein Schuss Strohrum  
etwas Zitronenabrieb

Pflanzliches Fett zum Ausbacken  
Zucker Zimt

### Zubereitung:

In einer großen Schüssel alle Zutaten vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen und über Nacht kühl stellen.

Eine handvoll Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und ein Stück des abgekühlten Teigs dünn darauf ausrollen. Nicht zu viel Mehl benutzen, da der Teig sonst zu trocken wird und reißt.

In einem Topf Fett zum Ausbacken erhitzen. Darauf achten, die Temperatur konstant bei etwa 175°C zu halten, um die Blöchla nicht zu verbrennen.

Blöchlateig rechteckig ausritzeln/ausschneiden und eine Seite mit einer Eiweißalternative bestreichen. Gemahlene Leinsamen mit Wasser eignen sich hierbei gut. Zwei Esslöffel Leinsamen und drei Esslöffel Wasser ersetzen ein Ei.

Blöchlaeisen im Fett kurz erwärmen.

Teig um das Blöchlaeisen / Rolleneisen wickeln und darauf achten, dass die Eiweißalternative nicht das Eisen berührt, sodass sich der Teig später im Fett löst.

Blöchlaeisen mit Teig nacheinander frittieren, bis sich die Blöchla vom Eisen lösen und von allen Seiten goldbraun sind.

Die Blöchla anschließend aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Fertige Blöchla noch während sie warm sind gleichmäßig von innen und außen mit Zucker und Zimt bestreuen.