

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## **Finnische Ohrfeigen**

**Zutaten für 8-10 Ohrfeigen (je nach Größe):**

- 450 g Mehl
- 225 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei Gr.M
- 100 g weiche Butter
- 1 Teel. Salz
- 1 gehäufte Teel. Kardamom (Ganz wichtig, nur damit sind sie 'original'!)

Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch ganz leicht erwärmen (höchstens handwarm!) und die Hefe darin auflösen und alles in die Mehlmulde füllen. Das Salz an die Seite geben (Hefe mag kein Salz) und das Ei, und den Kardamom hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann die weiche Butter dazu geben, zu

einem schönen glatten Teig verkneten und mit einem Tuch bedeckt, ca. 45 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit vermischt ihr

- 180 g braunen Zucker mit
- 10 – 15 g Zimt

und löst ca. 80 – 100 g Butter in einem kleinen Topf auf. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Jetzt rollt ihr den Teig gleichmäßig dick zu einem großen Rechteck aus (meins war ca. 40×45 cm groß) und bestreicht ihn mit der flüssigen Butter und bestreut ihn gleich danach dick mit dem Zimtzucker (Nicht geizig sein!). Den äußeren Rand etwas frei lassen, damit beim Aufrollen nicht alles herausquetscht. Nun wird das Ganze von der langen Seite her sorgfältig aufgerollt und jetzt mit einem scharfen (!) Messer geschnitten. **Hier kommt's jetzt drauf an!!** Schaut genau hin, wie ich es geschnitten habe, denn nur so erhalten wir später die hübsche Ohrenform.



Ihr schneidet sozusagen im Zickzack trapezförmige Stücke, lasst aber unbedingt an der schmalen Seite etwa 3 cm Breite stehen. Nun stellt ihr diese Teile hochkant auf ein mit Backpapier belegtes Blech, und zwar auf die **breite** Seite.

Und jetzt kommt der Trick!



Jetzt nehmt ihr euch den Stiel eines Kochlöffels und drückt beherzt (!) auf die schmale Seite der Schnecken und siehe da: Die Ohren wölben sich so richtig schön! Deshalb ruhig tief hinunter drücken. Nun verrührt ihr noch ein Eigelb mit etwas Milch und bestreicht die Ohrfeigen damit.

Mit Hagelzucker bestreuen und 10-15 Minuten bei 220 Grad backen bis sie lecker goldbraun sind.

Warm schmecken sie am besten! Man kann sie aber ohne weiteres am nächsten Tag noch einmal im Backofen leicht anwärmen.