



Käseblintzes

Blintzes stammen aus Osteuropa. Das **jiddische** Wort Blintzes ist eine Abwandlung des russischen Blini und bedeutet Pfannkuchen. Blintzes gehören neben Gefilte Fisch und Bagels zu den Klassikern der jüdischen Küche.

An Schawuot, dem Wochenfest, feiern gläubige Juden, dass Gott dem Volk Israel am Berg Sinai die Tora gegeben hat. Traditionell werden dazu in jüdischen Familien süße Speisen und Milchgerichte gegessen. Dafür gibt es viele Begründungen: Die einen sagen, die Tora sei süß und nahrhaft wie Milch und Honig. Für andere symbolisiert das Weiß der Milch die Reinheit des mosaischen Gesetzes. Außerdem hat das hebräische Wort chalav – Milch – den numerischen Wert 40 ($2+30+8=בַּלַּח$) und erinnert so an die 40 Tage, die Moses auf dem Berg Sinai verbrachte, um Gottes Wort zu empfangen.

Die Käseblintzes kann man auch besonders symbolisch anrichten: Wenn man zwei Blintzes nicht faltet, sondern der Länge nach rollt und nebeneinander legt, ähneln sie den Torarollen!

Jiddisch, Alltagssprache der osteuropäischen Juden mit deutschen, hebräischen und slawischen Elementen.

Für 8 Pfannkuchen:

150 g Mehl
1 EL feinsten Zucker
3 Eigelbe
50 g Butter, geschmolzen
150 ml Milch
Pflanzenöl
Butter zum Bräunen
Saure Sahne oder Konfitüre

Füllung:

1 kg Quark
4 EL saure Sahne
2 Eigelbe
3 EL Zucker
1 TL Vanille-Extrakt
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl und den Zucker in eine Schüssel sieben. Eine Mulde in die Mitte drücken, die Eigelbe und Butter hinzugeben und langsam darunter heben. Nach und nach Milch und Wasser dazugeben und alles glatt vermischen oder alle Zutaten, außer der Sahne und der Konfitüre, auf höchster Stufe in einem Mixer eine Minute lang verrühren. Abdecken und 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für die Füllung vermischen und beiseite stellen.

Eine Pfannkuchenpfanne mit etwas Öl einfetten und auf mittlere Hitze stellen. Wenn das Öl sehr heiß ist, die Pfanne vom Feuer nehmen und 4 EL des Teigs in die Pfannenmitte geben. In alle Richtungen neigen, um den Teig zu verteilen. Die Pfanne 1 Minute auf das Feuer stellen, bis der Teig sich gerade gesetzt hat. Schütteln, um den Rand freizubekommen, dann den Pfannkuchen mit einem breiten Messer oder Spachtel anheben und wenden.

Die zweite Pfannkuchenseite ungefähr 30 Sekunden bräunen. Auf einen feuerfesten Teller gleiten lassen und warm halten, während der Rest gebacken wird.

Auf jeden Pfannkuchen großzügig die Füllung geben und zweimal zur Hälfte falten, sodass er fächerförmig wird. Blintzes in Butter bräunen und mit saurer Sahne oder Konfitüre servieren.

