

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Salzburger Gerichte

Saison: Frühling

Für: 3 Blech

Verfasst von: Maria Schörghofer

Zutaten

1 KG	Weizenmehl
250 G	Roggenmehl
250 G	Honig
750 G	Rohrzucker
130 G	Butter
20 G	Hirschhornsalz
20 G	Natron
250 ML	Wasser

3	Eier
1 PKG	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt
1 TL	Nelken

Zubereitung

1. Wasser, Zucker, Honig und Butter aufkochen.
2. Salz darin auflösen.

   Vorsicht: Einen großen Topf nehmen, da es sehr aufschäumt!
3. Restliche Zutaten inkl. Eier (außer Mehl) dazugeben und gut verrühren.
4. Heißes Gemisch über das Mehl gießen und gut verrühren.
5. 24 Stunden stehen lassen.

   Nicht im Kühlschrank!
6. Am nächsten Tag nur kurz kneten, auf Blech mit Backpapier (nicht befetten!) geben, mit Dotter (oder Ei) bestreichen und mit der Gabel Muster ziehen.
7. Bei 170 - 180 °C Ober- und Unterhitze (nicht mit Heißluft!) ca. 16 Minuten backen.

Schifteln sind ein althergebrachtes, rautenförmig geschnittenes Lebkuchengebäck, das im Tennengau eine besondere Rolle zur Fronleichnamszeit – dem sogenannten Prangertag – spielt. Dieses traditionelle Backwerk gehört zur festlichen Brauchtumspflege und wird gerne im Rahmen der Prozessionen oder danach in geselliger Runde genossen.

Das Rezept stammt aus überlieferten bäuerlichen Haushalten und wird oft nur mündlich weitergegeben – ein echtes Stück regionaler Kultur. Typisch für Schifteln ist ihr würzig-süßer Geschmack, geprägt von Honig, Zimt, Nelken und anderen wärmenden Gewürzen. Der Teig, ähnlich dem Lebkuchenteig, wird über Nacht ruhen gelassen, anschließend dünn ausgerollt und in kleine Rauten – die „Schifteln“ – geschnitten.

Schifteln sind nicht nur ein Gebäck, sondern ein Ausdruck lebendiger Tradition – ein kulinarischer Gruß aus der Vergangenheit, der bis heute zu Fronleichnam mit Liebe und Stolz gepflegt wird!