

Quetschichbloz

Wie schon mein Opa sagte: Der Quetschichbloz, das ist der beste Bloz von allen Blözern! Dem kann ich mich nur anschließen. Eigentlich ist ja ein Quetschichbloz nichts anderes, als ein Moddebloz mit Quetschich drauf, aber das wird dem Nicht-Bettinger sowieso nichts sagen und ist daher müßig zu erwähnen. Für Auswärtige muss vielleicht erklärt werden, dass Quetschich Zwetschgen sind und Modde nichts anderes ist, als Quark. Übrigens: Zwetschgenmarmelade heißt auf bettingerisch nicht Quetschichstreiche, sondern Lodwärrch! So ein Quetschichbloz ist nicht nur ein schierer Kuchen, er gehört im Herbst als feste Beilage zur samstäglichen Kartoffelsuppe mit Rindswürsten. Am besten schmeckt er natürlich lauwarm von der Hand und auch sonst so gut, dass eine sechsköpfige Familie ohne Probleme vor Sonnenuntergang einen halben Quadratmeter davon vernichten kann.

Zutaten:

500 g leicht gesüßter Hefeteig

2-2,5 kg Quetschich

2 Eier

500 g Modde

1 Becher Sahne

2-3 El Zucker

1/2 Fl Zimt

1 Prise Salz

Zubereitung:

Der Hefeteig wird dünn auf einem Backblech ausgewellt und mit einer Gabel angepickst; was vom Hefeteig übrig bleibt, kann zu einem kleinen Hefeküchlein gebacken werden.

Darauf kommt die Modde, die mit einem Ei, dem Eiklar vom zweiten Ei, dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel verrührt wird. Das Eigelb vom zweiten Ei wird mit etwas Zucker in die Sahne gerührt. Die Quetschich werden halbiert und entsteint, oben eingeschnitten und in dichten Reihen auf die Modde gesetzt. Darauf wird in die Hohlräume die Eisahne gegossen. Jetzt kann der Bloz für eine dreiviertel Stunde bei 180 Grad im Ofen verschwinden.