

# Orthodoxe Küche

## Piroschki für die Fastenzeit

Verfasst von editor unter [Orthodoxe Küche](#)

[Keine Kommentare](#)

Am Samstag den 14.08. beginnt eine kurze Fastenzeit zu Ehren Maria Himmelfahrt, die zwei Wochen dauert. Dieses Fasten befolgt man nach den gleichen Regeln wie auch die Fastenzeit vor Ostern. Ungeachtet der Strenge, galt in Russland dieses Fasten am angenehmsten und an leichtesten.

Die Grundlage der Speisen dieses Fastens ist die neue Ernte der Kartoffeln und die reifen Früchte dieses Jahres und selbstverständlich auch Pilze.

Am 19.August feiert die orthodoxe Kirche das Fest der Verklärung Jesu. An diesem Fest sind Fisch, Wein und Öl erlaubt. Am letzten Tag der Fastenzeit am 28. Aug. feiert die Kirche Maria Himmelfahrt. Wenn dieser Feiertag nicht auf einen Mittwoch oder Freitag fällt ist Fleisch erlaubt, im anderen Fall isst man Fisch.

Das Zubereiten von Hefeteig für Gerichte in der Fastenzeit ist leicht. Mit diesem Rezept gelingt es allen, auch Ungeübten. Piroschki aus diesem Teig brät man „oben“ in der Pfanne.

Die Füllung in dieser Jahreszeit ist sehr vielseitig, z.B. Pilze und Zwiebeln, mit Kartoffeln, Zwiebeln und gelben Rüben, mit Erbsen, Dill und gerösteten Zwiebeln, mit Äpfeln, mit Aprikosen, mit Birnen. In die Füllungen mit Früchten kann man nach Belieben Rosinen, geröstete, gemahlene Nüsse usw. zugeben. Versuchen Sie auch nicht angegebene Zutaten. Lassen Sie Ihrer Phantasie freie Lauf, es wird gelingen.

Für den Teig benötigen Sie:

½ Liter lauwarmes Wasser

ca. 40 gr. Hefe

3 ES Öl

1 ES Zucker,

eine Prise Salz

900 – 950 Gramm Mehl

Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Zucker und Salz einrühren. 2/3 gesiebttes Mehl sorgfältig einrühren, sodass ein Teig ohne Klumpen entsteht. Unter Rühren Öl zugeben. Das restliche durchgesiebte Mehl aufhäufeln. Darauf gießen wir unsere aufgelöste Hefe. Damit der Teig beim Kneten nicht an den Händen klebt ölen wir die Hände ein, und kneten den Teig 5 – 10 Minuten lang, bis der Teig glatt und „lebendig“ ist Sie werden es fühlen. Wir legen den Teig in eine trockene Schüssel, bedecken ihn mit einem Tuch und lassen ihn aufgehen.



Unseren luftigen aufgegangenen Teig kneten wir nochmals durch und lassen ihn noch einmal gehen. Beim zweiten Mal geht er sehr schnell auf. Danach teilen wir den Teig in Kugeln. Die Größe der Kugeln entspricht der Größe der Piroshkis. Je kleiner die Piroshki sind, desto mehr ist man mit ihnen beschäftigt. Die Kugeln ausrollen und mit Mehl bestäuben. Mit der Füllung belegen und sorgfältig mit den Fingern zukleben.



Ich brate die fertigen Piroshkis in der Pfanne nachdem ich alle gefüllt habe, dann kann ich mich auf das Braten konzentrieren und nichts brennt an. Denn sie braten sehr schnell. Bitte zuerst auf der Seite mit zugeklebten Naht und dann auf der anderen braten.



Eines möchte ich noch hinzufügen. Der normale, nicht für die Fastenzeit bestimmte Teig wird genauso zubereitet, nur wird die Hefe in lauwarmer Milch angesetzt. In den Teig kommt 1EI Öl und 50 Gramm flüssige Butter – und keine Eier.

Guten Appetit, bis zum nächsten Mal.

*Fastenzeit*

# Apfelkuchen

Verfasst von editor unter **Orthodoxe Küche**

**Keine Kommentare**

Mann sagt es gebe zwei Arten von Menschen, diejenigen, die Süßes lieben und solche, die es nicht zugeben. Da es bis zum Fasten zu Ehren "Maria Himmelfahrt" noch mehrere Wochen sind, so werde ich mit einem Dessert anfangen, das in unserer Familie sehr gern gegessen wird. Wir werden einen Apfelkuchen backen in dem mehr Äpfel sind als Teig.

Für den Teig brauchen wir:

- 200 g Margarine oder Butter. (Ich nehme Sanella)
- 50 g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Sauerrahm
- 1 Ei
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 450 bis 500 g Mehl



Der vermengte fertige Teig darf nicht zu fest werden, darum muss das Mehl langsam zugegeben werden. Sorgfältig verrühren. In Folie gewickelt für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung, brauchen wir ca. 1 kg Äpfel von säuerlichen Sorten wie Boskop, Elstar oder Braeburn. Die Äpfel waschen, schälen, das Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden (ca. 1 cm). Den Teig teilen: für die untere Schicht 2/3 und für obere 1/3.

Die untere Schicht ausrollen, so ca. 5-6 mm und auf einem mit Mehl bestreutes Backpapier legen. Diesen mit Öl bestreichen. Bitte 2 cm rundum freilassen. Apfelscheiben auf Teig verteilen und je nach Apfelsorte mit etwas Zucker bestreuen oder Zitrone betreufern.

Die Deckschicht ebenfalls ausrollen, diese sollte aber kleiner und 2x dünner werden. Mit Hilfe eines Nudelholzes den Teig auf die Äpfel legen. Den freien Rand mit dem oberen zusammenkleben, mit Ei bestreichen und nach Geschmack mit Zimt bestreuen.



Backofen auf 190 Grad vorheizen und ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen auf dem Blech in Stücke schneiden und sofort vom heißen Blech nehmen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Für einen größeren Kuchen die Zutaten um das 1,5fache erhöhen, aber immer bei einem Ei bleiben.

Dazu passt an heißen Tagen aus saisonalen Früchten gekochtes Kompott und im Winter

selbstverständlich heißer Tee.

Bon Appetit – bis zum nächsten Mal.

Suche

GO

Auf dieser Seite finden Sie, neben Informationen über die russische orthodoxe Kirche in Regensburg, auch das Wichtigste zu den Gemeinden **Amberg** und **Straubing**.

**Kirche** (13)

*Aktuelles* (9)

*Fotos* (2)

*Presse* (2)

**Orthodoxes Leben** (5)

*Feste und Heilige* (2)

*Orthodoxe Küche* (2)

*Wege der Orthodoxie* (1)

**Uncategorized @de** (1)

Russische Orthodoxe Kirche im Ausland  
Kathedrale der hll. Neumärtyrer und  
Bekenner Russlands in München



---

[RSS-FEEDS](#)

[TOP](#)

