

Armeseelentaferl

ZUTATEN

2 Packungen rechteckige Oblaten
1 Glas Zwetschgenmarmelade
oder Powidl
Für den Teig:
250 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
Etwa ¼ l Milch

ZUBEREITUNG

Zu Allerseelen gab es in vielen Gegenden Bayerns besonderes Gebäck, das die Bauern nur zu diesem Anlass gebacken haben. Dem Glauben nach wandern die armen verstorbenen Seelen zu Allerheiligen oder auch in der Woche danach dorthin zurück, wo sie vor ihrem Tod daheim waren. Dafür legten ihnen die Bauern als Stärkung für die Reise das Allerseelengebäck auf die Fensterbank. Doch es gab auch noch einen anderen Grund, warum die Bauern das taten, wie uns Hauswirtschafterin und Rezept-Sammlerin Sabine Zellhuber aus Wurmansquick verraten hat: Und zwar schenkte man im Rottal die sogenannten Allerseelentaferl armen Menschen und Bettlern, die zu Allerseelen von Haus zu Haus zogen. Mit dieser guten Tat, so der Volksglaube, konnten die Bauern entweder die arme Seele eines verstorbenen Verwandten aus dem Fegefeuer retten oder seine eigene vor dem Höllenfeuer bewahren.

Und so geht's:

Immer zwei Oblaten mit Marmelade zusammenkleben. Sie können je nach Belieben dann in Viertel oder Drittel geschnitten werden, damit sie nicht zu groß werden.

Aus den Zutaten für den Teig eine dickflüssige Masse herstellen und die zusammengeklebten Oblaten an allen Rändern rundherum etwa einen Zentimeter tief in den Teig tauchen. Danach in schwimmendem Fett beidseits goldgelb backen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Am besten schmecken sie warm.

Quelle: Sabine Zellhuber, Hauswirtschafterin und Bewahrerin alter Rezepte

