



Poschinger Affen

Dass es früher einmal viel lustiger zugegangen ist...beim Kochen... das soll uns diese kleine Anekdote über eine sehr feine Bauern - Süßspeise aus dem Oberösterreichischen näher bringen.

Von Bernhard Gössnitzer

Es war um 1830. Der Schurli war mit dem Seppel - Onkel nach dem Viehmarkt in Ried noch zum „Ringelspiel fahren“ gegangen und genau dort daneben gab´s in einem Käfig richtige Affen zu bestaunen. Man musste lange warten bis man als kleiner Bub in dem Gedränge eine Chance bekam einen Blick auf die komischen Haarigen und grunzenden Gesellen zu machen, die da hinter Gittern herumhüpften.

___STEADY_PAYWALL___

Daheim wurde das gleich den anderen Verwandten erzählt und weil man sich so rein gar nichts darunter vorstellen konnte, wie die Affen aussahen wurde dem Schurli aufgetragen, diese „Affen“ auf einem Blatt Papier zu zeichnen. Mehr als ein paar komische lange Striche und ein verworrenes Gesicht kam aber dabei nicht heraus. Lange Hände haben sie gehabt und lange Füße, überall Haare, Augen wie die Teufel... sonst hat er sich leider nichts gemerkt...

Als die Mutter am Sonntag drauf die Reste eines süßen Marmelade Tascherlteigs zusammenballte und ins Fett warf, sagte sie zum Schurl: „Schau Schurl, das schaut doch aus wie die Affen die du uns gezeichnet hast?“ Seither bezeichnet man dieses nette, sehr feine und wohlschmeckende Schmalzgebäck im Innviertel als „Affen“.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall

Das Rezept dazu ist sehr einfach:

280g griffiges Mehl

125g (1Achtel Liter) süßer Rahm

2 Eidotter

Prise Salz

1Teelöffel Vanillezucker

Fein gerissene Zitronenschale

Draus macht man einen festen Teig den man wie auf den Bildern gezeigt, ausrollt. Mit etwas Geschick flechte man ihn dann wie gezeigt auf einen Kochlöffel und tauche das Ganze dann mit dem Löffel zum Backen in ein Kochgeschirr mit heißem Öl oder Butterschmalz. Wenn die „Affen“ eine appetitliche Farbe haben nimmt man sie heraus und gut mit Staubzucker bestreut sind sie ein hervorragendes Kaffeetratsch - Gebäck. Früher verspeiste man sie zu frischem Apfelmus, Hollerkoch oder auch ungesüßt zu Rüben und Sauerkrautspeisen.

Posching ist ein kleiner Weiler bei Pischelsdorf.

Gutes Gelingen..