

Wetterau auf Touren

Werrererer Leawe Kulinarisches aus der Wetterau

Früher war es üblich, nach getaner Feldarbeit oder bei einer Pause, deftig zu speisen und zu trinken. Die Bäuerin ließ sich nicht lumpen und lieferte das kräftigende Essen, z. B. Weckklöße mit Zwetschen.

Hier ein Rezept aus **Echzell**:

Weckklöße



Zutaten:

(für ca. 6 Personen)
8—10 altbackene Brötchen,
6 Eier,
Zucker, Milch, Mehl,
Backpulver

Zubereitung:

Brötchen in Würfel schneiden. Aus Eiern, Zucker, Milch, Mehl und Backpulver einen Pfannkuchenteig rühren, der fester ist als normal. Die Brötchen in diesen Teig geben und alles gut vermengen. Die Masse zu einem Kloß formen, diesen fest andrücken und einige Zeit ruhen lassen. Dann eßlöffelweise Teig in kochendes Wasser geben, 5-8 Minuten kochen lassen, und die Weckklöße anschließend in ausgelassenem Speckfett von allen Seiten goldgelb backen. Dazu ausgelassenen Speck und eingemachte Zwetschen. Weckklöße schmecken heiß und kalt!

Rezept von Gudrun Roos

Entnommen dem Buch „**Hessen à la carte 2**“ zur Serie im Heesischen Rundfunk Fernsehen –hessen 3 unterwegs-