

## Balassen

Die für die Bäuerin arbeits- und zeitaufwendigen Balassen wurden höchstens ein- oder zweimal im Jahr gebacken, zumeist nach der Kraut- oder Rübenernte oder zur Brechelzeit, wo sie als „Mitgebsel“ für die Brechlerinnen oder als Leckerbissen außerhalb der Essenszeiten dienten. Balassen sind halbüberschlagene Flecken aus Nudelteig, dick mit Fülle versehen. Gefüllt wurden sie mit kleingeschnittenem Weißkraut, Rüben, Äpfeln, Nüssen, Birnen, Knoblauch oder Zwiebeln. Wir können diese Balassen auch als Vorläufer unserer Strudel sehen.

### Rezept:

Weizenmehl allein oder mit Roggenmehl vermischt, wird mit Wasser oder Milch verrührt und zu einem Nudelteig geknetet. Anschließend wird der Teig zu großen Flecken ausgewalkt und mit kleingeschnittenem Weißkraut, Rüben, Äpfeln, Nüssen, Birnen, Knoblauch oder Zwiebeln gefüllt. Der Teig wird in der Hälfte übereinandergeschlagen, die offenen Ränder aufgebogen und zusammengedrückt. Die Teigoberfläche wird mit einem Kamm durchlöchert und im Ofen gebacken.