

Piroggen mit Pflaumen by Caren Miosga

Zu Gast: Caren Miosga

Piroggen sind für Caren Miosga ein Kindheitserinnerungs-Essen. Carens Oma hat Piroggen mit diversen Füllungen zubereitet. Manchmal deftig – manchmal süß. Es gab zum Beispiel „Ochen-Piroggen“ - gefüllt mit geriebenen Kartoffeln und Quark. Am liebsten mochte Caren aber die süßen Pflaumen-Piroggen. Und die lieben auch Carens Kinder. Am liebsten mit zerlassener Butter und Zucker.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 50 Min. · 4 Portionen

Zutaten

400 g Mehl

Salz

Wasser

Pflaumen

außerdem:

Butter

Zucker

Zubereitung

1. Vermischt 400 g Mehl, etwas Salz und etwas Wasser und verknetet das Ganze zu einem Teig.
 2. Formt aus dem Teig mehrere lange Teigwürste und schneidet die dann in 2 cm dicke Stücke.
 3. Bestäubt die Teigstücke mit etwas Mehl und walzt sie mit einem Nudelholz platt.
 4. Entsteint die Pflaumen und legt in jedes Teigstück eine Pflaume. Klappt die Teigtaschen zu, so dass sie aussehen wie Halbmonde. Drückt die Enden fest zusammen.
 5. Gebt die Piroggen in kochendes Wasser und lasst sie 20 Minuten leicht köcheln, bis sie oben schwimmen.
 6. Nehmt die Piroggen aus dem Wasser, schwenkt sie leicht in zerlassener Butter und bestreut sie mit etwas Puderzucker.
-