Futjes



Leckeres norddeutsches Gebäck

Futjes sind ein nordfriesisches Gebäck. Das aber sehr variiert wird. Es wird traditionell auch zu Weihnachten oder Sylvester gegessen.

Beim Recherchieren fand ich Rezepte der Insel Sylt, der Stadt St. Peter-Ording und auch vom Nordfriesland-Tourismus. Alle trafen nicht das, was ich über dieses Gebäck wusste.

Fündig wurde ich dann bei einem Rezept der Halbinsel Nordstrand, von Großmutter Duewel. Darin fanden sich sowohl die beiden verschiedenen Teige – Brandteig als auch Hefeteig – als auch die Zugabe von Rosinen wieder. Als buk ich dies einmal nach.

Rezepten für Süßspeisen und Gebäck soll man eigentlich immer wort- und vor allem mengengetreu folgen. Sie können sonst schnell schief gehen. Aber auch bei dem gefundenen Rezept fand

ich Ungereimtheiten. Ein Brandteig nur mit Milch und Mehl, danach die Zugabe von Eiern? In anderen Grundrezepten für einen Brandteig fand sich zumindest auch noch Fett vor. Also habe ich das Rezept abgeändert.

Und Hefe mit Zucker, Salz und Backpulver verrühren, damit sie sich auflöst? Ohne Flüssigkeit? Erschien mir nicht schlüssig. Wobei ich den aufgeführten Natron schon durch Backpulver ersetzt hatte.

Und diese Hefemischung zum Brandteig geben, damit vermischen und alles 3 Stunden gehen lassen? Aber danach zusätzlich nochmals Mehl untermischen und nochmals gehen lassen? Auch das ist nicht schlüssig.

Also habe ich nochmals modifiziert: 1 Esslöffel Wasser zur Hefe zum Auflösen. Und das Mehl direkt zur Hefe-Brandteig-Mischung und dann 3 Stunden gehen lassen. Und als Finishing die Rosinen untermischen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Wichtig ist aber noch der folgende Umstand: Die wenigsten privaten Amateur-Küchen verfügen über zwei Fritteusen, wie sie Profiköche in ihren Küchen im Restaurant haben. Eine für die pikanten, herzhaften, salzigen Produkte zum Frittieren. Und die zweite für süße Produkte für Süßspeisen oder Gebäck. Machen Sie auf keinen Fall den Fehler, die Futjes als Süßspeise in einer Fritteuse zu frittieren, in der Sie Tage zuvor Pommes Frites, Fleisch oder Innereien frittiert haben. Und das Frittierfett entsprechend braun und gebraucht aussieht und die Aromen dieser Speisen angenommen hat. Verwenden Sie auf alle Fälle nur eine Fritteuse, die a) nur für Süßspeisen verwendet wird oder b) in der Sie das Frittierfett frisch erneuert haben. Und das somit goldgelb, frisch, rein und aromenfrei ist.

Sie haben sonst das gleiche Ergebnis, wie wenn Sie mit einem Messer auf einem Schneidebrett, mit und auf dem Sie zuerst die Zwiebeln für den Braten geschnitten haben, nun auch das Obst

für das Dessert schneiden: Die Süßspeise schmeckt nach Zwiebeln!

Die Arbeit und das Hantieren mit dem Brandteig macht Spaß, es ist anders, als wenn man einen Hefeteig oder Mürbeteig zubereitet. Und die oben aufgeführten Änderungen im originalen Rezept haben sich als gut bewahrheitet. Denn der Brandteig und somit die Futjes gelingen wirklich hervorragend.

Sie formen übrigens aus dem Hefe-Brandteig keine Kugeln, sondern drücken oder zupfen die mit dem Backlöffel abgestochenen Stückchen in etwa kugelförmig zurecht. Es entstehen somit eher unförmige Brocken oder Teilchen. Aber das macht das Gebäck gerade so ansprechend und liebenswert.

Futjes sind kein leichtes Gebäck wie ein Blätterteig oder ein Soufflé, sondern ein eher schweres Gebäck. Das hängt allein schon damit zusammen, dass sie ja frittiert werden und somit eher fett sind. Aber sie sind lecker. Und sie schmecken aufgrund der Zutaten für den Hefeteig sowohl süß als auch salzig. Nachbacken!

Wenn Sie nachlesen wollen, was ein Exil-Nordfriese zu den Fujtes zu schreiben hat, lesen Sie hier in der Cellerscher Zeitung nach – wohlgemerkt die Bildunterschrift des verwendeten Fotos beachten.

Zutaten für etwa 15 Futjes:

Für den Brandteig:

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier

Für den Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Natron
- 1 EL Salz
- 1 EL Wasser
- 250 g Mehl

Zusätzlich:

- 125 g Rosinen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 4 Stdn. | Frittierzeit 6–8 Min. pro Durchgang je nach Größe der Futjes



Kross und knusprig

Zubereitung:

Für den Brandteig:

Milch, Wasser, Salz und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hinzufügen und sofort mit

einem Koch- oder Backlöffel zu einem kompakten Teig verrühren.

Teig bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis er sich zu einem Kloß formt und vom Topfboden ablöst. Teig mit dem Koch- oder Backlöffel mehrmals auf den Topfboden drücken und einige Minuten „abbrennen“, wodurch sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden bildet. Dann Topf vom Herd nehmen.

Brandteig in eine Schüssel geben und mehrere Minuten ruhen und erkalten lassen. Es ist wichtig, dass Sie die Eier einzeln aufschlagen, verquirlen und dann unter den Brandteig rühren und vermischen. Geben Sie die Eier auf einmal hinzu, ist der Brandteig nicht in der Lage, alle Eier aufzunehmen und sich mit ihnen zu vermischen und die beiden Teile trennen sich. Also jedes Ei einzeln aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Schneebesen verquirlen, zum Brandteig geben und untermischen. Das Prozedere noch drei Male wiederholen. Dann den Teig so lange kneten oder rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Brandteig ist fertig, wenn er einen schönen Glanz hat und zäh vom Löffel fällt.

Für den Hefeteig:

Hefe, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schale geben. Wasser dazugeben und alles gut auflösen und verrühren. Unter den Brandteig mischen. Mehl dazugeben, alles vermischen und verkneten und den Teig in der Schüssel zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Zum Schluss:

Rosinen in den Teig geben und untermischen. Die gesamte Masse nochmals in der Schüssel 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für das Frittieren:

Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Mit dem Backlöffel grobe Stückchen aus dem Teig herausdrücken und grob

kugelförmig zusammendrücken. Sie sollen die Größe eines Golfballs oder maximal Tennisballs haben. Je nach Größe der Brocken die oben angegebene Frittierzeit in das siedende Fett geben. Futjes in mehreren Durchgängen frittieren. Jeden Durchgang auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!