

Im Sommerurlaub in Estland ist es gut, ein Auto zu haben, um möglichst viel erkunden zu können. Im Auto sollte immer ein Eimer oder ein ähnliches Gefäß sein. Hält man die Augen offen, sieht man, wo vermehrt die Esten ihre Autos am Waldrand parken. Dann heißt es, aussteigen und seinen Eimer mitnehmen - vermutlich ist an dieser Stelle gut Blaubeeren pflücken.



In den Wäldern Estlands gibt es mit die besten Waldheidelbeeren. Man kann, wie wir es taten, sie sich einfach gleich im Wald einverleiben, bis alle Fingerspitzen lilablau gefärbt sind und man sich gegenseitig mit blauen Zähnen selig angrinst. Oder aber man sammelt sich noch welche und kocht daraus köstliche Marmeladen, macht Pfannekuchen oder eben ein *pidusai mustikatega*.



Mein estnisch-englisches Kochbuch sagt, *pidusai* wäre übersetzt ein Partybrot. Tatsächlich ist es ein Brot aus Blaubeerhefeschnitten, das zu festlichen Anlässen zubereitet wird. Für mich war ein wenig Fernweh festlich genug als Anlass und ich habe es daheim mit gezuckerten Waldheidelbeeren aus dem Glas nachgebacken. Denn bei uns im Wald wachsen leider nicht diese süßen, wilden Blaubeeren. Und die gezüchtete Variante schmeckt nicht so intensiv, wie seine wilde Schwester.



Back- und Rezeptbuch

„Ehe Eesti Köök“

Das Kochbuch „Ehe Eesti köök“ kann man online in Estland bestellen. Die Rezepte darin sind allesamt sowohl auf [estnisch als auch auf englisch beschrieben](#).

Am besten schmecken die Schnecken lauwarm. Wie sich das für Hefeschnecken gehört. Und wer nicht ganz so zurückhaltend würzt, wie die Esten es tun, kann die Menge für Kardamom und Zimt im Rezept getrost verdoppeln.



Zutaten für 1 Blech Blaubeerschnecken:

Für den Teig:

50 g frische Hefe

500 ml Milch

140 g Zucker

½ TL gemahlener Kardamom

1 TL Salz

800 g Weizenmehl (idealerweise Typ 550)

150 g zimmerwarme Butter

Für die Füllung:

375 g Waldheidelbeeren, frisch oder gezuckert aus dem Glas

100 geschmolzene Butter

180 g Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Die Milch für den Teig lauwarm erwärmen und die Hefe und den Zucker darin verrühren. Kardamom mit Salz und Mehl vermischen. Zusammen mit der Butter und der Hefemilch verkneten, bis man einen homogenen Teig erhält. Diesen zugedeckt 45 Minuten gehen lassen, bis er zur doppelten Größe aufgegangen ist.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in zwei gleichgroße Stücke teilen. Gegebenenfalls noch etwas Mehl unterkneten, damit er nicht klebt und auf einem Backpapier zu einem Rechteck ausrollen. Heidelbeeren aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Er schmeckt hervorragend als Schorle. Frische Heidelbeeren kurz waschen und abtupfen.
3. In einer Schüssel die Zutaten für die Füllung verrühren. Die eine Hälfte davon auf die erste Teighälfte verstreichen. Den bestrichenen Teig von der langen Seite her zu einer Rolle aufrollen und in 5 cm breite Stücke schneiden.
4. Die Hefeschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech dicht an dicht legen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren.
5. Wenn alle Blaubeerschnecken am Platz sind, das Blech für 25 Minuten in den

Backofen geben. Das fertige Gebäck nach dem Backen noch sofort mit geschmolzener Butter bestreichen und nach Belieben mit Puderzucker oder ohne servieren.



Head isu!

Helena