

Schoosollen

(aus „Das Kochbuch Grafschaft Bentheim - Genuss und Geschichten aus Landfrauenhand“)

Dieses Rezept ergibt etwa 450 Stück. Für die Zubereitung benötigt man ein „Schoosolleniesen“ -eine große eiserne Zange mit etwa 10 x 20 cm großen Platten. Früher wurden sie im offenen Herdfeuer gebacken, heute auch schon mal auf dem Gasgrill.

Man kann den Teig auch noch Gewürze wie Anis, Rum oder Zimt zufügen, um eine andere Geschmacksvariante zu erhalten.

2,5 kg Zucker	und
3 Päckchen Vanillezucker	in eine große Schüssel geben
2,5 Liter Wasser	kochen, auf den Zucker geben und abkühlen lassen. Etwas Mehl von
6 kg Mehl	in das Zuckerwasser rühren. Dann
5 – 6 Eier	unter die Masse schlagen. Danach
750 g Butter	auflösen und unter die Masse rühren. Nach und nach das restliche Mehl unterarbeiten. Den Teig 24 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Auf bemehlter Tischplatte etwa 13 cm lange und ca 1,5 cm dicke „Pillen“ formen. Diese im gut erhitzten „Schoosolleniesen“ im offenen Feuer backen. Nach dem Backen sofort herausnehmen, zwischen 2 Holzbrettchen plattdrücken und überstehende Kanten abschneiden. Auskühlen lassen und in gut schließenden Blechdosen lagern.

