

Oakas (Eierkäse)



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Vollmilch	½ Liter
Feinkristallzucker	5 Dekagramm
Rosinen / Sultaninen	

Zubereitung:

Die Eier verquirlen. Die Milch mit dem Zucker erhitzen - nicht zum Kochen bringen!. Wenn der Zucker geschmolzen ist, die Eier untermischen. Das Ganze auf gleichmäßiger Hitze lassen. Regelmäßig umrühren um ein Festsetzen am Boden zu vermeiden.

Nun können nach Belieben Rosinen eingerührt werden (es empfiehlt sich, damit zu warten, bis die Masse schon breiartig ist, die Rosinen verhaken sich nämlich recht gerne im Schneebesen).

Wenn die Masse zu stocken beginnt (erkennt man, wenn sich am Rand die Milch ein wenig absetzt), wird sie in ein Nudelsieb (ev. mit einem Tuch) gefüllt und ein paar Stunden zum Abtropfen gestellt. (Die abtropfende Milch in einer Schüssel auffangen.)

Ist der "Oakas" fest (und noch saftig), auf einen Teller stürzen und servieren.

Der "Oakas" ist eine Süßspeise, die in der Sauwald-Gegend verbreitet ist und die es traditionell nur zu Ostern gibt. Die aufgefangene Abtropfmilch heißt übrigens "Stiamili", also Stiermilch - und kann auch verzehrt werden. ;-)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1375-Oakas-Eierkaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at