

PRESSE-INFO

Lebensspur Lech

19. November 2020



Lebensspur Lech, Allgäu/Tirol

Weihnachtlicher Genuss mit Schuss - Versoffene Jungfern



Die Küche rund um Füssen ist eine bodenständige, zur Adventszeit sogar eine hochprozentige - vor allem bei den „Versoffenen Jungfern“. Das Gericht mit Most ist in ganz Süddeutschland verbreitet. Zwischen dem Allgäu/Bayern und dem Tiroler Lechtal jedoch setzen Feinschmecker auf eine weihnachtliche Rezeptur. Auf den ersten Blick Resteverwertung von altem Weißbrot, entpuppt sich die Spezialität beim Probieren als süße, mit

Glühwein getränkte Köstlichkeit. Da die beschwipsten Semmelbällchen obendrein in Fett ausgebacken und mit Zimtzucker umhüllt werden, können Kalorienzähler getrost das Rechnen aufgeben: Denn zu Weihnachten sind derlei Spezereien erlaubt, sogar entlang der Lebensspur Lech, Interreg-Projekt und gesundheitstouristischer Erlebnisraum zwischen den beiden Grenzregionen. Die „Versoffenen Jungfern“ verdanken ihren Namen übrigens angeblich dem jungfräulich-weißen Pfannkuchenteig, mit dem sie vorm Frittieren umhüllt werden. www.lebensspur-lech.com, www.fuessen.de

Foto (download): „Versoffene Jungfern“ werden zur Weihnachtszeit entlang der „Lebensspur Lech“ serviert - in Füssen vorzugsweise mit Glühwein. Bildnachweis: Füssen Tourismus & Marketing/Sarah Hummel

Versoffene Jungfern

(für 4-6 Pers.)

Zutaten:

4 Weißbrötchen oder 1 Baguette vom Vortag

Glühwein

3 Eier

300 ml Milch

200 g Mehl

Salz

Fett zum Ausbacken

Zucker

Zimt

Zubereitung:

Die Semmeln oder das Baguette in Stücke schneiden, mit Glühwein bedecken und vollsaugen lassen. Aus Eiern, Milch, Mehl und einer Prise Salz einen eher dünnflüssigen Pfannkuchenteig zubereiten und ca. 30 Min. quellen lassen. Brötchen- bzw. Baguetteteig auswringen, zu kleinen Kugeln formen und im Pfannkuchenteig wenden, so dass beide Seiten von einer dünnen Schicht bedeckt sind. Anschließend in heißem Fett schwimmend in der Pfanne ausbacken. Mit Zucker und Zimt bestreuen – und genießen. Tipp für kleine Genießer: Semmeln in Kinderpunsch tränken.

Über die „Lebensspur Lech“. Die grenzüberschreitende „Lebensspur Lech“ erstreckt sich vom österreichischen Tirol bis ins bayerische Allgäu. Ziel der Partner (Füssen Tourismus und Marketing, Tourismusverband Lechtal, Verein Lechweg) ist es, rund um die Weitwanderoute Lechweg einen gemeinsamen gesundheitstouristischen Erlebnisraum mit den Schwerpunkten mentale Balance und gesunder Schlaf zu schaffen. Grundlage für alle Aktivitäten bildet die Kneipp'sche Gesundheitslehre mit ihren fünf Säulen Wasser, Bewegung, Ernährung, Kräuter und Innere Ordnung. Der Lech steht dabei sinnbildlich für die Kraft und Heilwirkung der Natur und ist das verbindende Element zwischen den Orten. Das Projekt „Lebensspur Lech“ wird aus INTERREG-Mitteln der Europäischen Union gefördert.

Pressekontakt

Jessica Harazim

+49 8807 21490-15

jessica.harazim@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Marion Pronesti

+49 8807 21490-25

marion.pronesti@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de