

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig. Diese frische fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.



Piroggen mit Blaubeeren | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (40 Stück | 4 Portionen oder 8 Desserts): 400 Gramm
Blaubeeren | 280 Gramm Mehl | 100 Milliliter Wasser | 1
Esslöffel Öl | 1 Teelöffel Salz | 1 Ei | Ggf. 1 Esslöffel Mehl
zum Ausrollen | Optional: 1-2 Esslöffel Vanillezucker | Ggf.
Zutaten für [Vanillesauce](#)



Piroggen mit Blaubeeren | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (75 Minuten): 1. Mehl, Salz, Wasser, Ei, Öl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten (anfangs fühlt sich der Teig leicht trocken an, wird mit der Zeit aber samtig). 2. Teig eine halbe Stunde kalt stellen und ruhen lassen. 3. Falls du es etwas süßer magst, in der Zwischenzeit die Blaubeeren mit dem Vanillezucker grob zerstampfen. Da ich die Blaubeer-Piroggen mit Vanillesauce reichen, süße ich die Füllung persönlich nicht. Ich nutze die Wartezeit daher, um die [Vanillesauce](#) vorzubereiten. 4. Den Teig halbieren, ausrollen (dafür ggf. etwas Mehl verwenden) und Kreise ausstechen. Teigreste zum übrigen Teig geben. 5. Einen gehäuften Teelöffel Blaubeer-Masse oder fünf Blaubeeren auf den Teigkreis geben, diesen zu einem Halbkreis zusammenfassen und den Rand mit den Fingern festzusammendrücken, sodass später kein Kochwasser hineingelangen kann. 6. Restlichen Teig ausrollen und den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. 7. Piroggen für die spätere Verwendung schockfrosteten (die Piroggen dürfen sich erst berühren, wenn sie durchgefroren sind) oder zum direkten Verzehr in siedendem (nicht kochendem Wasser) garen, bis diese oben schwimmen. 8. Piroggen herausnehmen und auf einem Holzbrett kurz antrocknen lassen, dann servieren.

Ich empfehle die Piroggen klassisch mit [Vanille-Sauce](#) zu reichen. Jetzt noch mehr [Rezepte mit Pierogi](#), [osteuropäische Gerichte](#) und weitere [Rezepte mit Blaubeeren](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 43 Kalorien | 0,1 Gramm Fett | 8,5 Gramm Kohlenhydrate | 2,7 Gramm Eiweiß