

Das „Piggale“

Altes Lavanttaler Heiligen Abend Essen

Das „Piggale“ wird in den verschiedenen Regionen im Lavanttal auf 7 bis 9 verschiedene Arten zubereitet. So wird zum Beispiel im oberen Lavanttal das „Piggale“ mit Schlagobers und im unteren Lavanttal ohne Schlagobers gerichtet. In Theissenegg werden die Trockenfrüchte nach dem Auskochen für den Aufguss durchfaschiert und zum „Piggalen“ noch hinzugegeben.

Zubereitung des „Piggale“ im oberen Lavanttal

Mohnweißbrot wird in dünne Scheiben geschnitten, Schicht für Schicht in eine größere Schüssel gelegt, jede Schicht wird mit fest geschlagenem Schlagobers bestrichen und einem Schöpfer Aufguss verfeinert. Diese Schichten werden 5 bis 6 Mal wiederholt.

Anschließend das „Piggale“ ca. vier Stunden gekühlt ziehen lassen.

Aufguss:

Getrocknete Kirschen, Birnen, Zwetschken extra aufkochen und etwas länger leicht kochen lassen, abseihen und mit Zucker, Obstschnaps und Rum mischen und gut durchrühren.



Gutes Gelingen und Frohe Weihnachten