



Schmalzkuchen kennen viele vom Weihnachtsmarkt. Noch warm und frisch aus der Fritteuse, mit Puderzucker bestreut passen sie einfach perfekt in die kalte Jahreszeit. In manchen Regionen gibt es sie aber auch das ganze Jahr über auf Märkten und an Imbissbuden und manchmal sind sie auch unter Schmalzgreben, Mutzen oder Kräppelchen zu finden. Ich zeige euch heute, wie ihr das Hefengebäck ganz leicht zuhause nachmachen könnt, auch ohne Fritteuse kein Problem.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

ZUBEREITUNG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser. Gib dann die restlichen Zutaten hinzu - dabei das Salz und die Butter zum Schluss - und knete daraus in etwa 5-10 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel, fette sie etwas und lasse sie abgedeckt an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten aufgehen. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte 5 mm dick aus und schneide ihn in etwa 3x3 cm große Quadrate. Erwärme das Frittierfett auf 160-170°C und backe darin portionsweise die Schmalzkuchen, bis sie goldgelb sind. Nimm sie aus dem Fett, bestreue sie mit Puderzucker und serviere sie noch warm. So schmecken sie am besten.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Je nach Mehlsorte benötigst du bis zu 50 g mehr oder weniger Mehl. Es sollte ein geschmeidig weicher Teig entstehen, der aber nicht mehr klebt.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.



Reibe etwas Tonkabohne zum Puderzucker oder vermenge ihn mit Zimt - das schmeckt noch aromatischer.

TEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 100 g** Zucker
- 50 g** Wasser
- 500 g** Mehl
- 150 g** Milch
- 2** Eier
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Salz
- 100 g** Butter (weich)

ZUM FRITTIEREN:

- 2 l** Frittierfett

ZUM BESTREUEN:

- 150 g** Puderzucker