REZEPT FÜR SCHMALZGEBÄCK

SCHMALZGEBÄCK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3-4 Portionen | 30 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Ei
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 kg Pflanzenfett oder Schmalz zum Ausbacken
- reichlich SweetFamily Puderzucker

6784

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehl und Trockenhefe gut mischen. Ei, Zucker, Salz und Milch zufügen und alles glatt verkneten. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat.

2. Fett oder Schmalz in einer Fritteuse oder in einem weiten Topf erhitzen, bis an einem hinein gehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Mit einem Löffel kleine Portionen vom Hefeteig abstechen, in das heiße Fett gleiten lassen und darin goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier gut abtropfen und abkühlen lassen.

4. Schmalzgebäck mit reichlich Puderzucker bestäuben und frisch, am besten lauwarm, servieren.