

Schmalzgebäck

Zeit gesamt
1h 40min



Zubereitungszeit
15min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	150 g
Eier	3 St.
Öl	1 L
Puderzucker	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Küchenpapier

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch in der Schüssel zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5–1 cm dick ausrollen. Teig in Rauten mit 3 cm Kantenlänge schneiden und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen.
5. In einem Topf Öl auf etwa 170 °C erhitzen. Teigrauten portionsweise goldbraun frittieren, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Warmes Schmalzgebäck mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Ob das Öl die richtige Temperatur hat, kannst du mit einem Holzlöffel oder Holzstäbchen überprüfen, das du ins heiße Fett hältst. Die Temperatur ist optimal (ca. 170 °C), wenn am Holz kleine Bläschen aufsteigen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	825 kcal
Kohlenhydrate	126 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	24 g