




Sopapillas (frittierte Teighappen)



 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Butter | 50 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Backpulver | 2 TL |
| Salz | |
| Wasser | 150 ml |
| Rapsöl | 200 ml |
| Puderzucker | 1 EL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

1. Butter in Stücke schneiden. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Butter und Wasser dazugeben und mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 15 Min. ruhen lassen.
2. Teig in zwei Portionen teilen, auf wenig Mehl ca. 5 mm dünn ausrollen und in Quadrate (ca. 5 x 5 cm) schneiden.
3. In einem Topf Öl so lange auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Dann Teigstücke darin portionsweise ca. 2 Min. frittieren, dabei ein- bis zweimal wenden.
4. Sopapillas auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 753 kcal

Kohlenhydrate 59 g

Eiweiß 8 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 54 g
