

Krapfen

Mutzenmandeln

Quarkbällchen

Schmalzkuchen

Schmalzkuchen

Zutaten (für ca. 8 Personen):

500 g helles Mehl	80 g Zucker	1 Pr. Salz
250 ml Milch	2 Msp Vanillemark	Ausbackfett
20 g Hefe	50 g Butter	
2 Eier	1 EL Zitronensaft	

Zubereitung:

1. Gebe das Mehl in eine Rührschüssel und bilde darin eine kleine Mulde - hier wird nun die Hefe hineingebröselt. Nun die Milch in einem Topf erwärmen, anschließend ebenfalls in die Mulde gießen und die Hefe in der Milch verrühren.
2. Alle anderen aufgelisteten Zutaten mit Ausnahme des Ausbackfetts nun ebenfalls in die Schüssel einfüllen und alle Komponenten mit einem Handrührgerät mit angebrachten Knethaken ausgiebig kneten - idealerweise bei mittlerer Geschwindigkeit.
3. Den fertigen Teig in der Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort abstellen und etwa 40 - 50 Minuten ziehen lassen.
4. Nun kannst Du den fertigen Teig herausnehmen und auf einer gut mit Mehl bedeckten Arbeitsfläche dünn ausrollen - der Teig sollte anschließend eine Dicke zwischen 1 und 2 cm aufweisen. Mithilfe eines Teigrades kann der Teig danach in kleine oder größere Würfel geschnitten werden.
5. Erhitze in einem Kochtopf das Ausbackfett auf eine Temperatur von 180 Grad. Mithilfe eines Schopflöffels die einzelnen Schmalzkuchen-Stücke in das heiße Fett einlegen und goldbraun backen lassen. Ist dies geschehen, können die Stücke herausgeholt und auf Küchenpapier zum Abtrocknen abgelegt werden. Nun noch mit Puderzucker bestreuen und servieren
- ganz besonders lecker schmecken Schmalzkuchen übrigens, wenn sie noch lauwarm sind.