



Zutaten:

(Etwa 12 Stück | Dauer: 2 Stunden)

500 g Weizenmehl
80 g Zucker
250 ml Wasser
80 g Butter

1 Würfel Hefe
3 Eier
1 TL Salz
Pflanzenfett oder Butterschmalz zum rausbacken

So wirds gemacht:

Alle Zutaten, außer die Butter, werden mit dem Kneithaken langsam zu einem Teig vermengt. Erst nach 1 - 2 Minuten gebt ihr eure warme Butter dazu. Knetet den Teig etwa 10 Minuten mit der Maschine und dann noch mit der Hand. Sollte der Teig noch klebrig sein, gebt etwas Mehl hinzu. Wenn er euch zu trocken erscheint noch etwas Wasser.

Sobald ihr zufrieden mit eurem Teig seid, darf er für mindestens 30 Minuten ruhen.

Ihr nehmt euren Teig und stecht mit einer Teigkarte etwa 70 g große Teile ab, das ist etwa so groß wie eine schöne Zwetschge. Nun formt ihr kleine Bällchen daraus. Noch nicht flachdrücken, vorher dürfen sie wieder etwa 20 Minuten zugedeckt ruhen.

Nach der Ruhepause kommt nun das wirklich spannende. Ihr drückt mit den Fingerspitzen vorsichtig in die Mitte der Kugel, damit sie etwas flacher werden. Nun zieht ihr den Teig über eure Fingerspitzen, sodass die Mitte immer dünner wird und der Rand etwas dicker bleibt. Ähnlich wie bei einem Strudelteig.

Jetzt macht ihr in einer großen Pfanne euer Fett warm. In der Zwischenzeit dürfen eure Rohlinge auch noch mal etwas unter der Geschirrtuchdecke ruhen. Wenn euer Fett heiß genug ist könnt ihr die Auszogne nun backen. Von jeder Seite etwa 2 Minuten, aber das ist wirklich nur ein Richtwert. Bleibt dabei und wenn Sie unten schön braun geworden sind dreht ihr sie um.

Zu guter Letzt werden die kleinen, warmen Schätze nur noch in Zucker gewendet.