



Süße Schmalzringe

12 fettgebackene Hefeteigringe mit Puderzucker.

Zutaten:

Für den Teig:

125ml lauwarme Milch

40g Hefe

400g Mehl

75g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

80g Butter

Mehl zum Ausrollen

Schmalz zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und dort hinein die Hefe bröckeln und mit Milch verrühren. Den Vorteig für ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Vorteig mit dem restlichen Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten und nochmals abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig sein Volumen verdoppelt.

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1cm dick ausrollen. Mit 2 Ausstechern (7 und 2cm Durchmesser) Ringe ausstechen. Die Ringe nochmals abgedeckt für 15 Minuten gehen lassen.

Die Schmalzringe in 180 Grad heißem Schmalz in einer hohen Pfanne oder Fritöse für 3 bis 4 Minuten ausbacken, dabei einmal wenden.

Fertige Schmalzringe auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.