

Schmalzgebäck

 Arbeitszeit: 90 Min

 Koch- & Backzeit: 3 - 4 Min

 ca. 50 Stk

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Vorteig

- 430g Weizenmehl Typ 405
- 270 ml Milch
- 70g frische Hefe (oder 23g Trockenhefe/ 2 Pck)

Hefeteig

- 430g Weizenmehl Typ 405
- 100g Butter oder Schmalz zimmerwarm
- 150g Eier (3 Stk- Größe M)
- 80g Eigelb (4 Stk- Größe M)
- 115g Zucker
- 8g Salz (1 gehäufter TL)
- Vanille, Zitronenabrieb

Backen

- Butterschmalz oder neutrales Pflanzenfett
- Zimtzucker

Zubereitung

Für den Vorteig Weizenmehl, Milch und Hefe 2 — 3 Min auf mittlerer Stufe in der Küchenmaschine verkneten und anschließend 30 Min an einem warmen Ort ruhen lassen. Dann geben wir die restlichen Zutaten für den Hefeteig zum Vorteig hinzu und vermengen den Teig erst 4 — 5 Min auf langsamer Stufe, und dann nochmal ca. 5 Min auf höherer Stufe, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Hefeteig nochmal abgedeckt im warmen ca. 20 Min gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche flachdrücken und 5 — 8 mm dick ausrollen. Mit einem Pizzaroller, oder einem Messer zuerst gerade Streifen schneiden (ca. 5cm dick) und dann diagonal, so dass kleine Rauten entstehen. Eine Raute sollte ca. 30g haben, dann kommen am Ende 50- 60 Stück raus. Diese Rauten auf ein Backblech legen, mit einer Gabel einmal ein stupfen und zuletzt nochmal 20 Min ruhen lassen. In einer Friteuse, oder einem Topf mit heißem Fett/Butterschmalz/Öl die Rauten bei 170/180°C ca. 3 — 4 Min goldbraun rausbacken, kurz abtropfen lassen und dann in Zimtzucker wälzen.

