

Rezept

Zwickte Schmalznudeln

Ein Rezept von Zwickte Schmalznudeln, am 20.04.2024

Zutaten

1/4 l Milch	30 g frische Hefe
550 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	100 g Butter
2 Eier (M)	1 Eigelb (M)
100 g Rosinen	2 EL Rum

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	1 kg Butterschmalz zum Ausbacken
80 g Zucker	1 geh. EL Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Hefe in eine Tasse bröseln, mit 4 EL Milch, 1 TL Mehl und 2 TL Zucker verrühren. Übriges Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (ersatzweise mit Rührschüssel und Handrührgerät arbeiten) und in die Mitte eine Mulde drücken, den Rand ringsherum mit restlichem Zucker und Salz bestreuen. Hefemilch in die Mulde gießen, Vorteig mit einem Tuch abdecken, 15 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen.
2. Die Butter in grobe Stücke schneiden, mit Eiern und Eigelb in die restliche Milch geben (nicht verrühren). Die Rosinen mit dem Rum beträufeln.
3. Die Eier-Butter-Milch zu dem Vorteig geben und alles mit dem Knethaken in 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch kurz mit den Händen durchkneten, dann in die bemehlte Schüssel zurücklegen, abdecken und 45 Min. gehen lassen.
4. Dann die eingeweichten Rosinen zum Teig geben und alles erneut mit dem Knethaken durchkneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Strang rollen, in 12 gleich große Stücke teilen, zu glatten Kugeln formen und mit ausreichend Abstand auf ein bemehltes Backblech legen. Die Teigkugeln abdecken und 45 Min. gehen lassen.
5. Butterschmalz in einem großen breiten Topf auf ca. 160° erhitzen. Wenn man einen Holzkochlöffelstiel hineinhält und sofort Bläschen aufsteigen, ist das Schmalz heiß genug. Für das Wälzen in einem tiefen Teller Zucker mit Vanillezucker mischen.

6. Die aufgegangenen Teigkugeln oben mit einer Schere kreuzförmig einschneiden. 4 Stück mit der eingezwickten Seite nach unten ins heiße Fett legen, abdecken und 2 Min. ausbacken. Dann wenden (Vorsicht, es kann spritzen!) und offen in ca. 5 Min. goldbraun frittieren, dabei nochmals umdrehen. Herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch warm im Vanillezucker wälzen. Übrige Schmalznudeln wie beschrieben zubereiten. Lauwarm abkühlen oder ganz auskühlen lassen und servieren.