Rezept

Auszogne

Ein Rezept von Auszogne, am 04.07.2025

Zutaten

50 g	weiche Butter
50 g	Zucker
1/4 l	Milch
500 g	Mehl
	Mehl für die Arbeitsfläche
2	Eier
2 TL	Salz
25 g	Germ (Hefe; ½ Würfel)
500 g	Schmalz zum Frittieren
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Butter zerlassen und mit Eiern, Zucker und Salz verquirlen. Die Milch leicht erwärmen.

2. Den Germ in die lauwarme Milch bröseln und glatt rühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Milch zusammen mit der Buttermischung zum Mehl geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

3. Aus dem Teig etwa 20-25 golfballgroße Stücke abstechen. Diese zu Kugeln drehen und nebeneinander auf ein bemehltes Tuch oder einen Bogen Backpapier legen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort in etwa 45 Minuten zu doppelter Größe aufgehen lassen.

4. Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst mit der Hand flachdrücken, dann mit den Fingern zu flachen Küchlein ausziehen. Es sollte am Rand ein dicker Wulst und in der Mitte ein dünnes Teigfenster entstehen.

5. Das Schmalz in einem hohen, weiten Topf erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn an einem hineingehaltenen Kochlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Die Küchlein portionsweise im heißen Fett schwimmend goldbraun ausbacken. Dabei sollten sie aber in der Mitte noch weiß bleiben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.