

Rezept

Bayerische Auszogne

Ein Rezept von Bayerische Auszogne, am 13.11.2024

Zutaten

¼ l Milch	500 g Mehl
25 g Hefe	1 EL Zucker
50 g Butter	1 Ei
1 Prise Salz	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
25 g zerlassene Butter	1 kg Butterschmalz
1 EL Puderzucker zum Besieben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Auszogne | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Milch leicht (lauwarm) anwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker und etwas Milch zu einem zähen Brei verrühren. Den Hefevorteig zugedeckt 20 Min. gehen lassen.
2. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen. Ei verquirlen, mit Butter, übriger Milch, restlichem Zucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz unter das Mehl mischen. Den Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und 40 Min. zugedeckt ruhen lassen.
3. Den Teig durchkneten, mit 1 bemehlten Esslöffel zwölf Nocken abstechen, Kugeln formen. Mit Butter bestreichen. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
4. Schmalz in einem weiten Topf erhitzen. Jede Nudel so auseinander ziehen, dass rundherum eine Wulst entsteht und die Mitte dünn bleibt. Jeweils zwei bis drei Nudeln im heißen Schmalz von beiden Seiten goldbraun backen. Auf Küchenpapier entfetten, mit Puderzucker besieben.