

## Rezept

# Pişi mit Zimtucker

Ein Rezept von Pişi mit Zimtucker, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Trockenhefe
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
Salz	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>Außerdem:</b>	
Mehl zum Arbeiten	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Zimtpulver	<b>1,5 l</b> Öl zum Frittieren
Honig zum Beträufeln	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und  $\frac{3}{4}$  TL Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach 400-420 ml lauwarmes Wasser und zum Schluss das Olivenöl zugeben. Dabei mit den Knethaken des Handrührgeräts den Teig auf kleiner Stufe verkneten, bis sich alle Zutaten gut verbunden haben. Dann den Teig weitere 5-7 Min. auf hoher Stufe weiterkneten, bis er elastisch und samtig weich ist.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel legen. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort in 45-60 Min. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten und anschließend knapp 1 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas 5-6 cm große Kreise ausstechen. Diese abgedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen Zucker und Zimt mischen. Das Öl in einem großen, weiten Topf erhitzen - es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel sofort kleine Bläschen sprudelnd aufsteigen. Das Mehl von den Teigstücken entfernen. Jeweils 4-5 Stück auf einmal ins heiße Fett geben und in 2-4 Min. unter einmaligem Wenden goldbraun backen. Die Pişi auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm oder frisch abgekühlt mit Zimtucker und Honig servieren.