

Rezept

# Ruck-Zuck-Schmalzgebäck

Ein Rezept von Ruck-Zuck-Schmalzgebäck , am 22.09.2023

## Zutaten

**125 g** Mehl (Type 405)

**3/4 TL** Backpulver

**10 g** Pflanzenöl

**35 ml** Milch

**1 EL** weißer Zucker

**1/2 TL** feines Meersalz

**35 ml** Wasser

### Außerdem:

**min. 3/4 l** Pflanzenöl zum Frittieren

Honig

Puderrucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 12-14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Backpulver und Meersalz in einer Schüssel vermischen. Pflanzenöl, Wasser und Milch zugeben und am besten mit den Knethacken des Handrührgerätes (oder der Küchenmaschine) zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig darf nach 2-3 Min. noch minimal klebrig sein, klebt er sehr, noch ein wenig mehr Mehl zugeben. Zu einem Ball geformt einige Minuten entspannen lassen (10-20 Min.).
2. Das Öl in einen nicht zu kleinen Topf geben, er soll maximal 1/3 oder bis zur Hälfte gefüllt sein. Das Öl erhitzen.
3. Ein Arbeitsbrett mit Mehl bestäuben, den Teig darauf geben (ebenfalls bestäuben!) und behutsam 1/2 cm dick ausrollen. Je nach Vorliebe zu etwa gleich großen Dreiecken oder Rechtecken (etwa 6-8 cm Seitenlänge) schneiden.
4. Das Öl ist heiß genug, wenn an einem hineingetauchten Holzkochlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen (max. 180°C). Nun einige wenige Teigstücke vorsichtig ins Öl gleiten lassen, sie sollen sich noch frei bewegen können. Sofort mit Hilfe einer kleinen Schöpfkelle mit dem heißen Fett übergießen – dadurch puffen sie besonders gut auf. Von jeder Seite nur etwa 1 Min. frittieren, sie sollen eine helle goldbraune Farbe bekommen.
5. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderrucker bestäuben und/oder mit ein wenig Honig beträufeln. Unbedingt warm genießen!