

# Dreierlei Ausgebackenes

Birnen im Teigmantel, gefüllte Hefezöpfchen und Langos in Fett ausgebacken

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Hefeteig:

250 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
40 g Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Birnen im Teigmantel (etwa 8 Stück):

300 g reife Birnen , mittlere  
etwa 50 g Zimt-Zucker  
250 ml Dr. Oetker Löffelglück  
Bourbon-Vanille-Soße

### Gefüllte Zöpfchen (etwa 5 Stück):

etwa 125 g Konfitüre  
Puderzucker

### Langos (etwa 5 Stück):

Salz  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
1 TL Mayonnaise  
1 EL fein gehackte Petersilie  
frisch gemahlener Pfeffer  
100 g geriebener Käse  
frische Petersilie

### Außerdem:

Ausbackfett oder Speiseöl

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 3 gleich große Portionen teilen.

#### 4 Birnen im Teigmantel:

Birnen waschen, jeweils vierteln und Kerngehäuse entfernen. Ein Drittel des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Teig in etwa 8 gleich große Teigportionen teilen und so ausrollen, dass man je 1 Birnenviertel darin einschlagen kann (Abb. 1). Jeweils eine Birnenspalte auf den Teig legen, umklappen, die Birne mit Teig umschließen und fest drücken. "Birnen" nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



#### 5 Gefüllte Zöpfchen:

Ein Teigdrittel in etwa 5 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen und zu Zöpfen flechten (Abb. 2). Diese zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



#### 6 Langos:

Unter das letzte Teigdrittel 1/2 gestr. TL Salz kneten. Zu einer etwa 10 cm langen Rolle formen und in etwa 5 Scheiben schneiden. Die Scheiben flach drücken, etwas auseinanderziehen, so dass der Rand erhöht ist und etwa 12 cm große Fladen entstehen (Abb. 3). Diese nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



7 In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

#### 8 Birnen im Teigmantel:

Die Birnen im Teigmantel in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Birnenspalten in Zimt-Zucker wälzen und am besten warm mit Vanille-Soße servieren.

#### 9 Gefüllte Zöpfchen:

Die Zöpfe in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen und erkalten lassen. Jeden Zopf waagrecht halbieren, mit Konfitüre bestreichen und zusammensetzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

#### 10 Langos:

Die Fladen in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

11 Für den Dip Crème légère mit Mayonnaise und gehackter Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip auf die 5 Fladen verteilen und verstreichen. Mit Käse bestreuen und mit Petersilie verzieren. Nach Wunsch mit fein gehacktem Knoblauch bestreuen oder mit Knoblauchöl beträufeln.