

Schmalzkuchen

So gelingt das beliebte Schmalzkuchen Rezept aus lockerem Hefeteig ganz einfach. Schmalzkuchen schnell und einfach selber machen.

50 - 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Hefeteig:

150 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
2 TL Dr. Oetker Flüssiger
Bourbon-Vanille-Extrakt
½ TL Salz
1 Ei (Größe M)

Außerdem:

Ausbackfett z. B. Butterschmalz
oder Sonnenblumenöl
Puderzucker
etwa 150 g Pflaumenmus

Wie backe ich Schmalzkuchen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

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

3 Schmalzkuchen schneiden:

Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen und mit einem Messer oder Pizzaroller in Rauten (etwa 4 cm) schneiden (Abb. 1). Die Rauten noch etwa 10 Min. auf der Arbeitsfläche gehen lassen.



4 Ausbackfett vorbereiten:

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 (Abb. 2).



5 Schmalzkuchen frittieren:

Die Teigstücke portionsweise in das siedende Ausbackfett geben, von beiden Seiten goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Schmalzkuchen noch heiß mit Puderzucker bestreuen und warm mit dem Pflaumenmus servieren.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die nicht frittierten Schmalzkuchen sind einfriergeeignet.