



Zutaten

120 ml	Milch
30 g	Butter
350 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Prise	Salz
4 Tropfen	Bittermandel Aroma
1/2 Würfel	Hefe
2	Eier
1 L	Sonnenblumen-Öl
2 EL	Puderrucker

Rezeptinfo

Zutaten für 30 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Gehzeit

pro Portion: 527 kJ, 126 kcal, 11,6 g Kohlenhydrate, 2,0 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 18 mg Cholesterin, 0,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad:  Kosten: 

Zubereitung

Bereit für echtes Weihnachtsmarktfeeling? Die süßen und fluffigen Schmalzkuchen sind himmlisch lecker und ganz einfach selbst gemacht. Basis ist ein klassischer Hefeteig mit Bittermandelaroma, der in kleine Rauten geschnitten und portionsweise in heißem Öl goldbraun ausgebacken wird. Nach dem Frittieren lässt du das Gebäck auf Küchenpapier abtropfen und bestreust es sofort mit extra viel Puderzucker – genieße diese kleine Köstlichkeit mit einem heißen Glühpunsch und hol dir den Weihnachtsmarkt nach Hause!

Step 1:

Zunächst erhitzt du die Milch zusammen mit der Butter leicht in einem Topf. Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandel-Aroma in einer Schüssel vermischen. Hefe darüber bröckeln.

Step 2:

Jetzt die warme Milch-Butter-Mischung, sowie die Eier in die Schüssel geben und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Für 40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Step 3:

Den aufgegangenen Teig gibst du jetzt auf eine bemehlte Arbeitsfläche und rollst ihn ca. 1 cm dick aus. Mit einem Messer in kleine Rauten schneiden.

Step 4:

Sonnenblumenöl in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen und die Schmalzkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

Step 5:

Zum Schluss nur noch auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.