

Schmalzkuchen

Zutaten für ca. 800 g

500	g	Mehl	
20	g	Hefe (½ Würfel)	Im Mehl eine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln.
2	dl	Milch, lauwarm	Etwas Milch über die Hefe geben und warten bis die Hefe zu schäumen beginnt. Restliche Milch beigegeben.
2		Eier	
80	g	Zucker	
1	TL	Vanilleextrakt	
50	g	Butter, zimmerwarm	
1	EL	Zitronensaft	
1	Prise	Salz	Alle Zutaten zum Mehl geben und den Teig 5 Minuten mit der Küchenmaschine kneten. Teig zugedeckt 40 Minuten aufgehen lassen.
		Mehl	Teig von Hand nochmals kurz durchkneten und dann auf einer gute bemehlten Arbeitsfläche etwa 1.5 cm dick auswallen. Den Teig mit dem Pizza Rad zu 2-3 cm grossen Würfeln schneiden. 5 Minuten gehen lassen.
1	l	Frittieröl	Öl auf 170°C erwärmen und die Schmalzkuchen portionenweise beidseitig goldbraun backen.
		Puderzucker	Schmalzkuchen abtropfen lassen und kräftig mit Puderzucker bestäuben. Noch warm servieren.

Herkunft

Schmalzkuchen sind im nördlichen Teil Deutschlands ein beliebtes Gebäck auf den Weihnachtsmärkten.

