



Schmalzkuchen

Description

Zutaten

500 g Mehl
20 g Hefe
250 ml Milch, lauwarmer
2 Ei(er)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Butter
1 EL Zitrone(n) â?? Schale, abgeriebene
Prise(n) Salz
Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

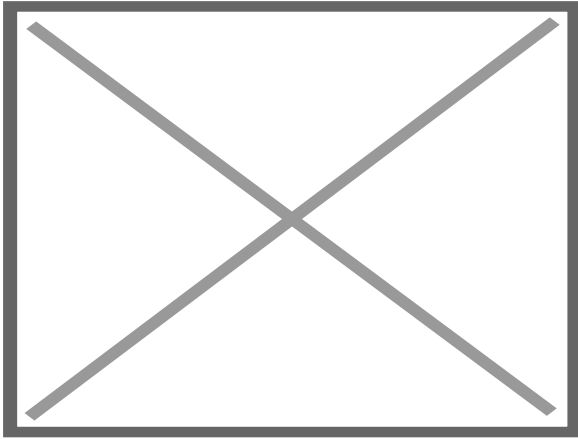
default watermark

Zubereitung

Das Mehl in eine SchÃ¼ssel geben. Eine Mulde hinein machen und Hefe und Milch hinein geben. Den Zucker zugeben und alles leicht verrÃ¼hren. Ca. 10 Minuten gehen lassen. Nun die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Weitere 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 1 cm dick ausrollen und zu Rauten von jeweils 2 cm GrÃ¶Ãe schneiden.

Die Teigrauten nun portionsweise im heiÃen Butterschmalz ausbacken. AnschlieÃend auf KÃ¼chenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Januar 17, 2021

Author

jeanny

default watermark