

REZEPT

Plant ihr einen Bazar mit eurer Gruppe oder Kita? Dann werden diese Beignets im Nu verkauft sein! Natürlich könnt ihr sie auch für eine eigene kleine Feier zubereiten.

BEIGNETS (CA. 35 STÜCK)

- ◆ Vermischt 200 ml lauwarme Milch mit 2 EL Rapsöl, 1 Ei und 2 EL Zucker.
- ◆ Gebt 1 Päckchen Trockenhefe dazu und rührt so lange, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- ◆ Fügt 480 g Weizen-Mehl und einen knappen TL Salz dazu und knetet den Teig gründlich durch.
- ◆ Deckt die Schüssel mit dem Teig ab und lasst ihn an einem warmen Ort ruhen, bis er sich verdoppelt hat. Das dauert etwa eine Stunde.
- ◆ Knetet den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durch und rollt ihn zu einem Rechteck aus. Mit einem Pizzaroller schneidet ihr den Teig in kleine Vierecke. Die lasst ihr unter einem bemehlten Tuch noch einmal etwa 20 Minuten gehen.

IHR BRAUCHT:

- 200 ml lauwarme Milch
- 2 EL Rapsöl
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 Packung Trockenhefe
- 480 g Weizen-Mehl
- 1 TL Salz
- Frittieröl oder Butterschmalz
- Puderzucker

- ◆ Öl oder Butterschmalz zum Frittieren in einem Topf auf etwa 170°C erhitzen.

- ◆ Die Beignets von jeder Seite in wenigen Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- ◆ Zum Schluss mit Puderzucker betäuben.

