

Auszogne (Bayrisches Schmalzgebäck)

Zubereitungszeit: 60 Min. (mit Frittieren)

Ruhezeit: 60 Min.

Zutaten (für ca. 12 Gebäckstücke):

500 g Mehl, 30g Hefe, 250 ml Milch, 60 g Butter, 60 g Zucker, 2 Eier, 1 TL Zitronenabrieb, Fett zum Frittieren, Puderzucker oder Zimt-Zucker

Zubereitung

- A** Aus Mehl und Hefe einen Vorteig machen und etwas gehen lassen. Die Milch erwärmen. Die lauwarme Milch und die restlichen Zutaten zufügen und einen glatten Teig daraus kneten. Wieder gehen lassen.
- B** Aus dem Teig kleine Kugeln formen. (ca. 40 bis 60 g, je nach beabsichtigter Größe des Gebäcks).
- C** Eine Teigkugel in der dünn ausziehen, ohne dass ein Loch entsteht und außen ein 2 cm breiter Rand bleibt.
- D** Anschließend schwimmend in heißes Ausbackfett geben. Dabei mit eine EL heißes Fett über die Mitte gießen, damit diese nicht einfällt. Goldgelb ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- E** Noch warm mit Puderzucker oder Zimt-Zucker bestreuen.

Verfasser: Andrea Rücker-Weiler

Auszogne sind typisch bayerische Schmankerl, welche in den Sommermonaten gerne in den Biergärten gegessen werden und zu dieser Zeit auch bei keinem Bäcker fehlten.