

LUNGAUER HASENÖHRL

★★★★★ 5 bei 69 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen mittelfesten Teig zubereiten. Dazu die Butter gemeinsam mit der Milch erhitzen. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und die warme Milch dazugießen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- 2 Anschließend ca. 3-4 mm dick ausrollen und mit einem Teigrad in ca. 7 cm große Quadrate schneiden. Das Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen (optimal ist eine Temperatur von 160 Grad) und die Teigquadrate darin unter einmaligem Wenden ca. 3-4 Minuten herausbacken, bis sie schön goldbraun sind.



- 3 Auf Küchenrolle abtropfen lassen und so genießen:
Die fertigen Hasenöhrl mit etwas Sauerkraut belegen, zusammenfalten und mit der Hand essen – traditionelles Fingerfood!

Backen
mit
Christina



Zutaten

TEIG

- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 70 g Butter
- 300 g Milch
- Sauerkraut

- 11 Öl zum Herausbacken