



hr1-DOLCE VITA

Andrea Schmidt Sauerteig-Kräppel

ZUTATEN

500 g Weizenmehl Typ 550
80 g Rohrzucker
80 g Butter
3 Eier
100 g Sauerteig
¼ l Milch

2 Fl. Sonnenblumenöl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Milch erwärmen und lauwarm in eine Rührschüssel gießen. Mehl, Zucker, Butter, Eier und Sauerteig auf die Milch geben. Alle Zutaten mit Hilfe eines Teigspatels oder einer Küchenmaschine gut verkneten.

Den Teig mit einem Wachstuch abdecken und bei Raumtemperatur über Nacht gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig noch einmal vorsichtig durchkneten und dann ca. 3 cm dick ausrollen. Mit einem Dessertring Kreise ausstechen und diese auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 min ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Sonnenblumenöl erhitzen, z. B. in einem Wok (Stäbchenprobe). Die Kräppel im heißen Fett ausbacken und dabei mehrmals wenden. Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig. Die Kräppel auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach in Rohrzucker wälzen. Sie schmecken pur und auch mit Marmelade.

Den Sauerteig setze ich am Abend vorher an: 10 g Sauerteigansatz mit 50 g lauwarmem Wasser und 50 g frisch gemahlenem Roggenmehl.

Die Kräppel lassen sich übrigens ganz toll portionsweise einfrieren.