


## Auszogne – Bayerische Krapfen

### Los geht's!

1. Sieben Sie das Mehl in eine große Schüssel und drücken Sie in die Mitte eine Mulde.
2. Zerbröseln Sie die Hefe und legen Sie die Hefekrümel in die Mehlmulde.
3. Gießen Sie die Milch in einen Topf und erwärmen Sie sie bei niedriger Hitze auf dem Herd. Wenn die Milch lauwarm ist, nehmen Sie den Topf vom Herd. Achtung! Lassen Sie die Milch keinesfalls kochen. Wird sie zu heiß verwendet, zerstört sie die Hefekulturen und der Teig wird später nicht aufgehen!
4. Messen Sie 3 Esslöffel der lauwarmen Milch ab und gießen Sie sie über die Hefekrümel in der Mulde.
5. Streuen Sie den Zucker darüber und verrühren Sie die Zutaten in der Mehlmulde zu einem kleinen Vorteig.
6. Decken Sie nun die Schüssel mit einem sauberen Baumwolltuch ab und lassen Sie sie 10 Minuten an einem warmen Platz stehen, damit der Vorteig gehen kann.
7. Während der Vorteig geht, schmelzen Sie die Butter. Achten Sie darauf, dass auch die Butter nicht allzu heiß wird.
8. Ist die Ruhezeit des Vorteigs vorüber, verkneten Sie ihn mit dem Mehl und all den restlichen Zutaten. Der Hefeteig soll weich aber nicht klebrig sein und sich gut vom Schüsselboden lösen.
9. Formen Sie eine Teigkugel, die Sie aber in der Schüssel belassen und
10. decken Sie die Schüssel abermals ab. Der Teig bekommt nun weitere 30 Minuten Zeit zum Gehen.
11. Ist die halbe Stunde vorüber, muss die Teigkugel ein ganzes Stück gewachsen sein. Nehmen Sie die Kugel aus der Schüssel und rollen Sie den Teig circa einen Zentimeter dick aus.
12. Nehmen Sie ein Glas oder einen Becher, dessen runde Öffnung einen Durchmesser von 8 Zentimetern aufweist und benutzen Sie das Gefäß wie ein Ausstechförmchen.
13. Stechen Sie circa 12 runde Scheiben aus, die Sie auf die bemehlte Arbeitsfläche legen.
14. Dort sollen die Teigscheiben eine weitere Viertelstunde gehen.
15. Während die Teigscheiben ruhen, können Sie das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen.
16. Dann ziehen Sie jede Teigscheibe so aus, dass der Teig in der Mitte nur noch aus einer hauchdünnen Schicht besteht. Achtung, ziehen Sie langsam und vorsichtig, dass er nicht einreißt! Der Rand soll rundherum einen dicken Wulst von 2 Zentimetern aufweisen. Insgesamt beträgt ihr Durchmesser nach dem Ausziehen circa 12 Zentimeter.
17. Nun lassen Sie die Kiachl einzeln mithilfe einer Schaumkelle ins heiße Fett gleiten.
18. Backen Sie die Auszognen auf beiden Seiten goldbraun aus.
19. Anschließend nehmen Sie die knusprigen Gebäckteile – wieder mithilfe der Schaumkelle – aus dem Fett und lassen sie auf einem Stück Küchenkrepp kurz abtropfen.
20. Die fertigen Auszognen werden mit dem Puderzucker bestreut und auf einem Teller verzehrfertig angerichtet.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 2 Stunden



### Zutaten:

- 0,25l Milch
- 1 EL Zucker
- 2 kleine Eier
- 60g Butter
- ¾ Würfel frische Hefe
- 500g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale
- Gut 1kg Butterschmalz
- Puderzucker

### Notizen:

---

---

---



Verwenden Sie für Schmalzgebäck immer einen großen Topf und ausreichend Fett! Die bayrischen Krapfen brauchen Platz, um zu schwimmen. Aus diesem Grund dürfen Sie auch niemals viele Teigscheiben gleichzeitig ausbacken.

### Wie hat's geschmeckt?

