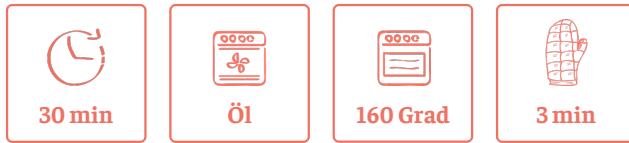


LUNGAUER HASENÖHRL

★★★★★ 4.9 bei 50 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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!



Zutaten

TEIG

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

- 11 Öl zum Herausbacken