

Ausgezogene, bayrisch Auszogne, Schmalznudel Rezept

Diese Rezept gibt es in unterschiedlichsten regionalen Bezeichnungen

Ein echter Klassiker was das Thema Schmalgebäck betrifft. Auszogne, wei man sie in Bayern liebevoll nennt oder Ausgezogene sind ein echtes Schmalgebäck Highlight. Die fluffig, süßen Schmalznudeln haben insbesondere rund um den Karneval Hochsaison. In Bayern natürlich ebenso zum Oktoberfest. An vielen Orten bekommt man sie aber aufgrund ihrer Beliebtheit inzwischen ganzjährig. In unserem Rezept zeigen wir Euch wie Ihr die leckeren Schmalznudeln selber macht.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 220 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- Salz
- 3 EL Butter
- 1 Packung Butterschmalz

Zubereitung

- Zunächst die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, dann die Hefe hineinbröseln. Einen TL Zucker unterrühren und bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen bis sich alles aufgelöst hat. Zwischendurch immer mal wieder mit einem Löffel umrühren.
- Nun für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, Eier, restlichen Zucker, Butter und eine Prise Salz begeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dann abgedeckt etwa 30 Minuten aufgehen lassen (die Menge sollte sich etwa verdoppeln).
- Den Teig nochmals durchkneten und dann in acht gleichgroße Stücke teilen.
- Die Teigstücke auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und jedes Teigstück zu einem runden Taler formen, dabei von innen nach außen ziehen, sodaß der Rand dicker wird und in der Mitte eine kreisrunde dünne Fläche entsteht. Die Ausgezogenen nochmals ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit einen großen Topf mit dem Butterschmalz füllen und bei hoher Hitze zum kochen bringen.
- Die Auszogne oder Schmalznudeln nun im Schmalz goldbraun frittieren. Zwischendurch umdrehen und untertauchen, damit auch die kreisrunde Mitte goldbraun wird.
- Die fertigen Ausgezogenen auf Küchenkrepp legen und abtropfen lassen.
- Nach Geschmack mit Zucker oder Zimz und Zucker bestreuen und am besten noch leicht warm genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/ausgezogene-schmalznudel/>