

Hasenohren



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf
Weißwein	1/8 Liter
Salz	1 Prise(n)
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Butter	80 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Butter erweichen, mit den Dottern versprudeln und zusammen mit dem Weißwein und dem Salz zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zugedeckt ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen, mit einem Teigroller in kleinere Dreiecke schneiden und überschüssiges Mehl abkehren.

Das Kokosfett gut erhitzen (aber nicht zu heiß werden lassen, da die Ohren sonst sehr schnell braun und bitter werden) und zu goldgelber (heller) Farbe backen, wobei die Ohren stark aufgehen sollen.

Die fertigen Ohren behutsam aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren. Die Ohren können aber auch kalt zu Tee, Kaffee, als Faschingsjause oder am Osterbuffet angerichtet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1668-Hasenohren.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at