

Elizabeth-Lángos



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 240 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------------------|---------------------|
| Weizenmehl (glatt) | 1 kg |
| Hefe / Germ frisch | 50 g |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 200 ml |
| Eigelb / Eidotter | 3 Stk. |
| Vollmilch | 600 ml |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig bereiten und ihn dann für etwa 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach auf einem Brett ausrollen (knapp fingerdick), mit einem entsprechend großem Glas (gr. Gurkenglas) Plinse ausstechen, entsprechend ausformen und in siedendem Fett schwimmend backen.

Es schmeckt fantastisch und macht richtig satt!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1749-Elizabeth-Langos.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at