

Hasenohren von Brigitte

Rezept für 25 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	400 g
Staubzucker / Puderzucker	Etwas / nach Bedarf
Schweineschmalz	500 g
Schmand	3 Esslöffel
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Butter	100 g
Feinkristallzucker	100 g
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Eier, Eigelb, Sahne und Schmand zugeben.

Die Butter in Stücken zufügen und alles gut verkneten.

Anschließend Zucker und eine Prise Salz zugeben und nochmals gut durchkneten.

Den Teig etwa eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn auswalken und mit einem Messer oder mit einem Teigradchen längliche Rauten ausschneiden.

Anschließend jede Teigraute oben und unten etwa 1-2 cm einschneiden. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Teigrauten darin von beiden Seiten frittieren bis sie goldgelb und sehr knusprig sind.

Die Hasenohren (auch: Polsterzipf) sollten sich dabei etwas aufblähen. Dann mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf dem Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Hasenohren werden dann noch warm mit Puderzucker bestäubt und serviert.

Dazu passt hervorragend: Fruchtmus oder Apfelkompott.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-829-Hasenohren-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at