LANGOS

Schwierigkeit: normal / ca. 40 Min. Arbeitszeit

Habt ihr Lángos schon mal selbst gemacht? Der leckere Fladen kommt ursprünglich aus Ungarn und kann sowohl mit herzhaften als auch mit süßen Zutaten kombiniert werden. Die Hofmolkerei Dehlwes hat für euch an einem tollen Rezept getüftelt. Probiert es doch mal aus!

ZUTATEN

ca. Für 4 Portionen

200 gr	Schmand
200 gr	Saure Sahne
100 ml	lauwarme Milch
250 ml	lauwarmes Wasser
500 gr	Weizenmehl
2 TL	Salz
2 TL	Zucker
1	Würfel Hefe
2	Knoblauchzehen
200 gr	geriebener Käse
1 Bd	Frühlingszwiebeln
1 l	Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Für die Creme werden Schmand, Saure Sahne und zwei fein gehackte Knoblauchzehen verrührt und in den Kühlschrank gestellt.

Vermische für den Teig in einer kleinen Schüssel den zerbröselten Hefewürfel, den Zucker und die lauwarme Milch. Verknete anschließend das Mehl, die Hefemilch, das lauwarme Wasser und das Salz in einer großen Schüssel zu einem griffigen Hefeteig. Ist der Teig zu klebrig, einfach nochmal etwas Mehl dazu geben. Dann den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen.

In einem Topf 1 Liter Öl erhitzen. Der Teig wird in vier Teile zerteilt und zu flachen Fladen gezogen. Danach die Fladen nacheinander frittieren, bis sie von beiden Seiten Farbe bekommen. Serviert werden die Lángos mit der Creme, geriebenem Käse und Frühlingszwiebeln.