

AUSZOGNE



Zutaten für 12 Stück

500 g Mehl
250 ml Milch
2 Eier
50 g Butter
40 g Zucker
20 g Hefe
1 Prise Salz
Ungefähr 1 Kilo Frittierfett

Zubereitung

1. Zutaten zu einem leichten Teig mischen und gut kneten.
2. Teig in 12 gleiche Portionen teilen und in Kugeln formen. Bei Zimmertemperatur ruhen lassen..
3. Mit gefetteten Fingern Kugeln zu einem ca. 15 cm großen Kreis ziehen, dabei in der Mitte eine fast durchsichtige Fläche erzeugen.

4. Krapfen bei 180 Grad in einer Fritteuse frittieren. Der Rand soll goldbraun und die Mitte weiß sein.
5. Krapfen auf Küchenrolle abtropfen lassen.
6. Vor dem Servieren, Krapfen mit Zucker bestreuen.

Notiz

Der Auszogne ist bekannt als "Bavarian Doughnut". Dieser traditionelle frittierte Krapfen wird oft in Bayern, Franken, Schwaben, Thüringen und auch in Österreich zubereitet.

Die Mitte muss dünn genug sein um Liebesbriefe durch den Krapfen lesen zu können. Die Ränder des Krapfens sollen dicker sein.

Früher wurden Auszogne meistens während der Erntezeit im Herbst zubereitet.