Beignets

Sie sind das Markenzeichen des berühmten Café du Monde in New Orleans. Man kann die leckeren Beignets aber auch selbst zubereiten mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h

Zutaten

2.5 TL	Trockenhefe
1.5 Tassen	Wasser (warmes)
0.5 Tassen	Zucker
1 TL	Salz
2 Stk.	Eier
1 Tasse	Kondensmilch
6 Tassen	Mehl
1 l	Pflanzenöl
0.5 Tassen	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Beignets den Germ im warmen Wasser auflösen. Zucker, Eier, Milch und Salz mischen. Mit der Hälfte des Mehls zu einem glatten Teig verrühren.

2. Dampfl und Fett unterrühren und zuletzt das restliche Mehl dazugeben. Alles gut verkneten und an einem kühlen Ort zugedeckt mehrere Stunden (am besten über Nacht) gehen lassen.

3. Am nächsten Tag den Teig ca. 0,3 cm dick ausrollen und in etwa 6x6 cm große Quadrate schneiden. Öl erhitzen und die Teigstücke im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Großzügig mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zu den Beignets schmeckt Fruchtkompott jeder Art.