

Schmalzgebäck

Himmlische Gebäckstücke aus süßem Hefeteig, frittiert und mit Puderzucker bestäubt. Köstlich weich, zart und geschmackvoll zugleich. Das köstliche Schmalzgebäck ist nicht nur zur Faschingszeit der Hit!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa 60 Stück

Für den Hefeteig:

450g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Tapiokastärke (alternativ Kartoffelstärke)

100g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

300ml Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm

1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe

75g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig

2 Eier (Gr. M)

2 TL Rum (optional)

Außerdem:

250g Butterschmalz und 250ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und

mischen.

2. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen und mit Butter, Eier und Rum zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten und weichen Teig verrühren. Den Teig in der Schüssel belassen und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

3. Nach der Ruhezeit den Teig durchkneten, auf einen bemehlten Backpapierabschnitt geben und etwa 1cm dick ausrollen. Anschließend auf ein Backblech ziehen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

4. Nun den Teig mit dem Pizzaschneider in etwa 4cm breite Streifen schneiden, dann die Streifen nochmals zuschneiden, sodass Quadrate mit etwa 4 x 4cm entstehen.

5. Butterschmalz und Öl in einem Kochtopf erhitzen. Die optimale Ausbacktemperatur liegt bei 170 Grad. Ist das Fett zu heiß, so wird das Schmalzgebäck zu rasch dunkel.

6. Die Teiglinge portionsweise ins heiße Fett geben und von beiden Seiten, jeweils einige Minuten, goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit den restlichen Teiglingen ebenso verfahren.

7. Das Schmalzgebäck mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Tipp zum Aufgehvorgang von glutenfreiem Hefeteig: Die beste Umgebung zum Aufgehen von Hefeteig ist der Backofen. Den Ofen etwa 10 Minuten auf 50 Grad aufheizen. Den Ofen ausschalten und noch einige Minuten warten, bis etwa eine Temperatur von 30 Grad erreicht ist. ACHTUNG! Der Ofen darf nicht zu heiß sein, über einer Temperatur von 37 Grad kann Hefe nicht mehr richtig arbeiten!

Anmerkung zur Menge: Gerne können alle Teigzutaten halbiert werden. Der Teig reicht dann für etwa 30 Stück Schmalzgebäck.

Tipp zur Aufbewahrung: Am Zubereitungstag schmeckt das Schmalzgebäck kalt und warm köstlich! Auch am nächsten Tag ist das Schmalzgebäck weich und lecker. Wer es am nächsten Tag besonders flaumig möchte, kann es einige Sekunden in der

Mikrowelle oder einige Minuten im Backofen erwärmen. Gerne kann das Gebäck eingefroren werden. Bei Bedarf bei Zimmertemperatur auftauen lassen, dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) einige Minuten aufbacken, bis das Schmalzgebäck herrlich weich ist.

Milchfrei – Tipp: Milch durch eine pflanzliche Alternative tauschen, z.B. Mandeldrink. Butter durch vegane Margarine ersetzen. Butterschmalz nur nach Verträglichkeit verwenden. Alternativ die Teiglinge in Speiseöl ausbacken.

Eifrei – Tipp: Eier durch angerührtes Ei-Ersatzpulver tauschen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch eta 150g Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma tauschen. Rum nur nach Verträglichkeit einsetzen. Puderzucker weglassen. Die warmen Gebäckstücke in Getreidezucker wälzen.

Bild 1: Den aufgegangenen Teig mit dem Pizzaschneider in Stücke schneiden.



Bild 2: Das Fett erhitzen.



Bild 3: Die Teiglinge portionsweise von beiden Seiten ausbacken.



Bild 4 und 5: Fertiges Schmalzgebäck

