Ungarische Langos selber machen

Zutaten für 4 Stück

Für den Hefeteig

- 350 g Weizenmehl
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 125 ml Wasser
- 50 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

Für die Knoblauchcreme

- 250 g Magerquark
- 100 g Creme Fraiche
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- Salz
- Pfeffer

Für die Pfanne

- Öl

Zum Bestreuen

- geriebener Käse (Gouda)

Arbeitszeit:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	1 Stunde

Zubereitung

1. Bereite zuerst den Teig zu. Gib dafür die Milch, das Wasser, den Zucker und die Hefe in einen kleinen Topf. Erwärme die Hefemischung nur leicht. Die Temperatur sollte dabei 37°C nicht überschreiten.
2. Gib das Mehl in eine Rührschüssel und füge die Hefemischung hinzu. Knete alles zu

einem Teig, welcher nicht mehr klebrig sein sollte. Gegebenenfalls fügst du noch etwas Mehl hinzu.

*Wenn du einen **Thermomix** hast, so kannst du den Hefeteig natürlich auch wunderbar damit zubereiten. Verrühre zuerst die Milch, das Wasser, den Zucker und die Hefe für 2 Minuten auf Stufe 2 bei 37°C. Füge dann das Mehl hinzu und stelle die Knetstufe für 2 Minuten ein.*

3. Lege anschließend ein Küchentuch über den Langosteig und lass ihn für mindestens 1 Stunde gehen bis sich der Teig verdoppelt hat.
4. **Für die Knoblauchcreme** schälst du als erstes die Knoblauchzehen und würfelst sie klein. Anschließend gibst du alle anderen Zutaten in eine kleine Schüssel und fügst die Knoblauchwürfel hinzu. Verrühre alles zu einer Creme und lasse diese für mindestens eine Stunde gut durchziehen.
5. Erhitze nun das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem Topf. Es sollte soviel sein, dass die Langos darin schwimmen.
6. Knete den Langosteig nochmal kräftig durch und teile ihn in 4 oder 8 Teile. Ziehe die Teigkugeln in kleine Fladen. Die Ränder der Fladen sollten dicker sein als die Mitte.
7. Gib die Teigfladen einzeln in die Pfanne mit dem heißen Öl. Sobald sich die untere Seite der Teigfladen braun färbt, drehst du sie um und bäckst sie von der anderen Seite fertig.
8. Nimm die Langos aus der Pfanne und tropfe sie auf einem Küchenkrepp ab. Bestreiche sie noch heiß mit der Knoblauchcreme und streue etwas Reibekäse darüber.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.