

SCHMALZKUCHEN WIE VOM WEIHNACHTSMARKT

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe)
- 250 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- Sonnenblumenöl (zum Frittieren im Topf)



Zubereitung:

1. Erwärme die Milch lauwarm und löse die Hefe und die Butter darin auf. Rühre den Zucker unter. Mische die Hefemilch mit Mehl, Salz und geriebener Zitronenschale. Knete einen geschmeidigen Hefeteig. Lass ihn abgedeckt mit einem sauberen Tuch mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.
2. Rolle dann den Schmalzkuchen Teig aus und schneide ihn mit einem Pizzaroller in kleine Rauten oder Quadrate.
3. Erhitze das Fett in einem Topf und frittiere die Schmalzkuchen darin goldgelb. Sei dabei vorsichtig und schau dir vorher meine Tipps zum [Frittieren im Topf](#) an.
4. Bestreue die Mutzen direkt nach dem Backen mit Puderzucker. Sie schmecken warm am besten.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).