

FOODKITCHEN

ÖSTERREICHISCHE HASENÖHRL

RZFK_001161

ZUTATEN

Für ca. 30 Stück

60 g Butter
250 g Mehl (Type 405)
2 EL Zucker
3 Eier (M)
1 EL Rum
Salz
etwas abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
750 g Butterschmalz
Mehl für die Arbeitsfläche
Puderzucker zum Bestauben

ZUBEREITUNG

1 Die Butter klein schneiden und auf der Arbeitsfläche mit dem Mehl verreiben. Zucker, Eier, Rum, eine Prise Salz und die Zitronenschale dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen längliche Dreiecke ausradeln.

3 Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzstäbchen sofort viele kleine Bläschen aufsteigen. Die Hasenöhrle darin portionsweise in 4–5 Min. goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt am besten lauwarm servieren. Dazu schmeckt Apfelmus oder Zwetschenkompott.

Tipp

Das Fritterschmalz müssen Sie nicht wegwerfen: Einfach am Ende durch ein feines Sieb in ein Schraubglas abseihen, im Kühlschrank aufbewahren und in den nächsten 8–10 Tagen zum Braten oder Frittieren verwenden.

Zubereitung: ca. 25 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: 4–5 Min.

Pro Stück ca.: 105 kcal, 1,6 g E, 7,3 g F, 8,4 g KH

