

Närrische Langos

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

- 400 g glattes Mehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Germ
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Ei (Größe M)
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 7 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
- 2 EL Rum
- 40 g zerlassene Butter

Zum Bestreuen:

- Zucker
- Zimt

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen). Zu einer Rolle formen und in 12 gleiche Stücke teilen. Zu ca. 5 mm dicken Fladen ausrollen und auf ein befettetes Backblech legen. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 1/2 Std. gehen lassen.

2 Zum Bestreuen:

Zucker mit Zimt vermischen und die Fladen damit bestreuen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Rezept ist für Kinder nicht geeignet, weil Rum im Teig.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33