



OCHSENGURGELN

OCHSENGURGELN

Zutaten


250 g Mehl, 1 TL Zucker, 125 g Butter
125 g Crème fraîche, 1 Prise Salz
1 kleines ganzes Ei, 1 Eiweiß
Rapsöl zum Ausbacken
Zimtzucker zum Wälzen

Zubereitung

Am Ochsenengurgeleisen zwischen Walze und Stiel eine reißfeste, etwa 1,5 m lange Paketschnur aus Naturmaterial anbringen. Die (kalten) Teigzutaten in der Rührschüssel mit dem Knethaken der Küchenmaschine kurz zusammenkneten. Teig ausrollen, mehrmals zusammenklappen und wieder ausrollen. Diesen Arbeitsschritt öfter wiederholen. Es spielt dabei keine Rolle, wie der Teig zusammen eigelegt wird (also nicht so aufwendig wie das Touren schlagen bei Blätterteig). Zwischenzeitlich das flache Teigpaket in den Kühlschrank

legen, damit der Teig nicht warm wird. Den Teig anschließend einen halben Zentimeter dick ausrollen und mit dem Teigrädchen in etwa 4 x 20 cm lange Streifen schneiden. Vom schmalen Ende des konischen Eisens beginnend einen Teigstreifen überlappend um die Eisenrolle wickeln. Dann mit der Schnur umwickeln. Das Eisen samt Teig ins etwa 170°C heiße Öl tauchen und das Schnurende halten. Sobald der Teig bräunt, die Schnur durch Drehen des Eisens vom Teig lösen. Das Eisen beiseite legen. Die Ochsenengurgel noch ganz kurz schwimmen lassen. Aber nicht zu stark bräunen, damit sie innen noch hell und weich bleibt. Die Ochsenengurgel aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und, solange sie noch warm ist, in Zimtzucker wälzen.

Tipp

 Die Ochsenengurgeln schmecken auch noch nach einigen Tagen sehr gut.