

Prilliken – Hefeteigkringel

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für etwa 40 Stück:

- 1 kg Mehl
- 2 Würfel Hefe
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 1/2 Liter Milch
- 1 kg Pflanzenfett
- 1 Brotknust
- 50 g Margarine oder Butter

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Kuhle machen. Milch, Hefe, Butter, Eier und 50 g Zucker zugeben und vorsichtig vermischen. Ca. 10 Minuten warm stellen – z.B. im Backofen bei 50 °C.

Schüssel aus dem Ofen nehmen und das Mehl mit der gegangenen Hefe-Zucker-Butter-Mischung gut vermischen. Zu einem glatten Hefeteig kneten, auch schlagen. Wieder 20 Minuten im 50 °C warmen Ofen gehen lassen.

Danach den Teig in etwa 1cm dicke Fladen ausrollen und mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Aus diesen Kreisen wiederum mit einem Schnapsglas genau mittig einen kleineren Kreis ausstechen. Die ausgestochenen Kringel auf ein Backblech legen und gehen lassen. Die Teigreste wieder zusammenkneten und erneut ausrollen, um weitere Prilliken auszustechen.

Die Kringel nach etwa 30 Minuten in einem großen Topf mit geschmolzenem Pflanzenfett und einem Brotknust (damit das Fett nicht braun wird) ausbacken.

Die ausgebackenen Prilliken in einem Gemisch aus Zucker und Puderzucker in einer Schüssel wälzen. Warm oder abgekühlt genießen.

Quelle: Mein schönes Land TV