

# Ochsenaugen

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten:

- 750 g Mehl
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 1 1/2 Würfel Hefe
- 500 ml Milch
- 100 g Rosinen
- 100 g Korinthen
- Rapsöl
- Zucker
- Schale 1/2 Zitrone

## Zubereitung:

Hefe mit heißem Wasser verrühren, etwas Zucker dazugeben und stehen lassen. Unterdessen die Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen.

In das Mehl eine Mulde drücken. Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale dazugeben, mit der Hefe vermischen. Milch mit Butter dazugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Ist der Teig zu flüssig, noch etwas Mehl untermischen. Rosinen und Korinthen im Teig verteilen. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In jede Vertiefung der Ochsenaugen-Pfanne etwas Rapsöl geben und erhitzen. Den Teig mit einem Löffel in die runden Vertiefungen geben und kurz ausbacken, bis der Teig eine schöne goldene Farbe bekommt. Mit einem Holzspieß die Ochsenaugen in der Pfanne wenden, so dass sie die typische runde Form bekommen. Braten lassen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.

Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Zucker geben. Dort mit dem Holzspieß wenden, damit die Ochsenaugen gleichmäßig mit Zucker bedeckt sind.

*Quelle: Mein schönes Land TV*

