

Langos

Zutaten

150 g Kartoffeln, mehligkochend
30 g Hefe
4dl Milch
3 EL Puderzucker
400 g Mehl
Salz
50 ml Öl
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, pellen und noch lauwarm stampfen.
Hefe in 1dl lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 10 Min gehen lassen.
Das Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe mit der Milch hineingiessen. Kartoffeln, Öl und restliche Milch dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Dünn mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ums Doppelte ausgehen lassen.
Öl zum Ausbacken erhitzen, vom aufgegangenen Teig ein Stück abreißen, zu einem Fladen formen und in das heisse Öl geben. In der offenen Pfanne goldgelb backen, dann vorsichtig wenden und die andere Seite knusprig backen.
Nach Wunsch mit Knoblauchsaft bestreichen und salzen.
Heiss oder warm verzehren.