

Honigkugeln

Honigkugeln sind kleine Köstlichkeiten, die in Öl herausgebacken werden. Das Rezept mit Hefe ist ganz einfach nachzumachen.



25	g	Butter
2	Stk	Eigelb
500	g	Frittierfett
20	g	Hefe
100	g	Honig
0.125	l	lauwarme Milch
250	g	Mehl
40	g	Zucker

- 1 Die Hefe in eine Tasse bröckeln und mit lauwarmer Milch verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Hefemilch und 1 El Zucker hineingeben.
- 2 Mit wenig Mehl vom Rand zu einem klebrigen Vorteig verrühren. 20 Minuten gehen lassen.
- 3 Den Vorteig, Mehl, restlichen Zucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Dann 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 4 Frittierfett erhitzen. Teigkugeln mit einem Löffel abstechen und im Fett goldbraun backen. In einem Sieb abtropfen lassen.
- 5 Wenn alle gebacken sind nebeneinander auf ein Backpapier legen und mit Honig überziehen.