



# DRAX·MÜHLE

## Grundsätzliches zu Schmalzgebäck

Schmalzgebäck kann aus verschiedenen Teigen hergestellt werden, es wird immer im heißen Fett schwimmend gebacken; dies benötigt viel Fett, das Gebäck ist daher fettreich und nicht leicht verdaulich.

Vor allem Hefeteig kommt bei Schmalzgebäck zur Verwendung. Teig zum Ausbacken sollte nicht sehr zuckerreich sein, da sonst eine zu schnelle Bräunung ohne genügendes Garen erfolgen kann. Das Backgeschirr, am besten aus Stahl, muss genügend weit und darf nicht zu flach sein, um Überkochen oder Übersäumen von heißem Backfett zu vermeiden. Das Backgeschirr jeweils nur halb mit Fett füllen! Backfette müssen wasserfrei, von guter Qualität und ohne störenden Eigengeschmack sein und Backtemperaturen von 175 – 200 °C vertragen (z. B. Butterschmalz, Erdnussöl, Kokosfett).

Die Fettmenge muss so reichlich sein, dass das Gebäck schwimmend im Fett gebacken werden kann, es soll etwa 10 cm hoch im Backgeschirr stehen. Die richtige Hitze muss während des Backens gute Bräunung und gleichzeitig völliges Garen des Gebäckes bewirken; zu heißes Fett bräunt zu schnell, ohne dass das Gebäck innen gar ist. Rauchendes Fett ist immer überhitzt! Zu wenig heißes Fett bewirkt, dass sich der Teig zu stark mit Fett ansaugt, was das Gebäck auch schwer verdaulich macht, mindert den Geschmack und vergeudet Fett.

Daher folgende Regeln zum Ausbacken in heißem Fett:

- Backhitze prüfen (Holzlöffeltest) und das Gebäck vorsichtig ins heiße Fett einlegen!
- Nicht zu viel Backgut auf einmal einlegen, um eine zu starke Abkühlung des Fettes zu vermeiden.
- Das fertige Schmalzgebäck gut abtropfen (Abtropfsieb auf Untersatz) und auskühlen lassen, dann evtl. mit Guss oder Zucker garnieren.

## Grundsätzliches zu Hefeteig

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen und den Vorteig (im Bayerischen „Dampferl“) eingießen. Das Dampferl wird hergestellt, indem man ca. ½ Tasse lauwarme Milch oder Wasser, eine Prise oder mehr Zucker sowie die Hefe (hineinbröckeln) verrührt; das ganze 15 Minuten gehen lassen. Alle anderen Zutaten nacheinander dazugeben. Den Teig abschlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt ein bis zwei Stunden gehen lassen; die Konsistenz des Teiges kann mit Mehl reguliert werden.

Nach dem Gehen lassen Teig in die gewünschte Form bringen (z. B. Stritzel, Krapfen, Schuxen, ...) und mit einem (evtl. angewärmten) Tuch zugedeckt erneut gehen lassen; in der Zwischenzeit kann man das Fett erhitzen.

Ausbacken des Teiges (die gegangene Seite nach unten!); sobald die Unterseite hellbraun ist, Backgut umdrehen. Diese beiden Vorgänge dauern ca. 3-5 Minuten. Danach im Sieb abtropfen und auskühlen lassen, evtl. mit Zucker, Puderzucker, Zimt & Zucker, Zuckerguss, ... garnieren.



### Schuxen

150g	Roggenmehl Type 610
350g	Weizenmehl Type 405
1 Würfel	Hefe
3	Eier
1 TL	Salz
200g	Quark oder Sauerrahm
nach Bedarf	Milch für Dampfperl

Sehr strengen Hefeteig herstellen, Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Gleich große Kugeln abstechen und als Ovale ausrollen, anschließend nochmals gehen lassen.

In sehr heißem Fett ausbacken. Während des Backens mit Fett übergießen, damit die Schuxen „hohl“ werden.

### Hauberlinge

500g	Roggenmehl Type 610
500g	Weizenmehl Type 405
2 Würfel	Hefe
3	Eiweiß
nach Bedarf	Salz, Kümmel, Schnittlauch, Weißbier

Mittelfesten Hefeteig abschlagen, Teig 2 Stunden gehen lassen. In eine Pfanne mit Deckel ca. 2 cm Butterschmalz geben.

Teig mit Löffel abstechen und in Fett setzen. Fett auf ca. 180 °C erhitzen und bei geschlossenem Deckel jede Seite ca. 5 Minuten backen.

### Krapfen

600g	Weizenmehl Type 405
1 Würfel	Hefe
3	Eier
50g	Rohrohrzucker
80g	zerlassene Butter
2 Päckchen	Vanillezucker
1/8 l	Milch

Festen Hefeteig abschlagen, ca. 1 Stunde gehen lassen, Kugeln drehen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 160 °C mit geschlossenem Deckel sehr langsam backen. Nach Wunsch mit Marmelade füllen (mit Hilfe einer Spritztüle).

### Kirta-Nudln

600g	Weizenmehl Type 405
1 Würfel	Hefe
3	Eier
80g	Rohrohrzucker
100g	zerlassene Butter
1 Päckchen	Vanillezucker
ca. 1/8 l	Milch
1/2	Zitronenschale
etwas	Rum
150g	Sultaninen

Mittelfesten Teig abschlagen, 2 Stunden gehen lassen, mit Esslöffel Nudeln abstechen und zu Kugeln drehen, nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen; mit Schere überkreuz tief einschneiden.

In nicht zu heißem Fett ca. 5 Minuten backen, abgekühlt mit Puderzucker besieben.