

# NEW ORLEANS BEIGNETS

## ZUTATEN

(für ca. 40 Stück mit 6x6 cm)

- 170 ml warmes Wasser
- 170 ml warme Milch
- 7 g Trockengerm oder 1/2 Würfel (21 g) frischer Germ
- 30 g Butter, zerlassen
- 1 Ei (M)
- 40 g Zucker
- 1 gestr. TL Salz (4 g)
- 450 g glattes Mehl, W700

Außerdem:

- 3/4 – 1 Liter Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Staubzucker zum Bestreuen



## ZUBEREITUNG

Hinweis: Der Teig ist sehr weich. Ich empfehle daher die Zubereitung in der Küchenmaschine mit Knethaken – notfalls aber auch per Hand machbar.

1. Wasser, Milch und Trockengerm in einer großen Schüssel vermengen. Butter, Ei, Zucker, Salz und die Hälfte des Mehls einrühren. Sobald alle Zutaten gut verrührt sind, das restliche Mehl einrühren und zu einem glatten, weichen Teig kneten.
2. Den Teig in eine saubere, geölte Schüssel geben und bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen, rund 1 Stunde.
3. Den Teig entgasen (ganz kurz kneten) und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche auf 1 cm Stärke ausrollen, 35 cm x 45 cm. Den Teig in Quadrate mit einer Seitenlänge von rund 6 cm schneiden – die Quadrate danach etwas auseinanderrücken, damit sie nicht zusammenkleben.
4. Öl in einem Topf auf 175 °C aufheizen (am besten mit einem Thermometer prüfen).\* Das Mehl von den Teigstücken schütteln und die Beignets ins heiße Fett legen und beidseitig golden herausbacken. Die Beignets auf ein paar Lagen Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die warmen Beignets großzügig mit Staubzucker bestreuen und servieren. (Ursula Schersch)

\* Frittier-Temperatur: Das Cafe du Monde in New Orleans, *die* Beignet-Institution schlechthin, empfiehlt eine Temperatur von 188°C zum Frittieren. Über 175°C wird vermehrt Acrylamid gebildet, das als gesundheitsschädlich gilt. Bei starker Überhitzung (mehr als 200 °C) kann sich das stark giftige Acrolein bilden.