

**BEIGNETS – Unsere
Lieblingsfettbällchen:
Beignets sind frittierte
Fettbällchen. Obwohl Zucker
dabei ist, sind sie als Beilage
zu salzigen Soßen ein Hit.**

Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner + evt. Wok
- • 15 L - Teigschüssel
- • Siebkelle zum Rausfischen
- • 5 kg Mehl
- • 250 g Zucker
- • 5 Päckchen Trockenhefe
- • 50 g Salz
- • 3 L lauwarmes Wasser
- • 3 L Öl zum Frittieren



Zubereitung

1. Mehl und Salz vermischen. Die Hefe in dem Wasser mit dem Zucker auflösen und so 10 min vor sich hin blubbern lassen. Dann in das Mehl kippen und ordentlich verkneten. Der Teig sollte eine etwas flüssigere Konsistenz haben als zum Beispiel Brot- oder Pizzateig. Jetzt den Teig unter einem Tuch ruhen lassen - vielleicht 1/2 Stunde.



2. Beignets matschen und frittieren, dabei am Besten zu zweit arbeiten. Öl heiß werden lassen - dass es soweit ist, seht ihr wenn Teig im Öl mit vielen kleinen Bläschen zischt. Währenddessen eine kleine Schale mit Zuckerwasser vorbereiten, in das ihr immer wieder eure Hände tauchen könnt, damit der Teig nicht so an der Haut klebt. Jetzt Teig grabaschen und zwischen Daumen und Zeigefinger portionsweise einen walnussgroßen Flatsch Teig vorsichtig in die Pfanne quetschen. Stellt euch vor, ihr wolltet einem mit Sand gefüllten Luftballon die Kehle mit Daumen und Zeigefinger zu drücken bis ihr ihm den Kopf abquetscht. Mit dem Kopf aber nach unten, weil der quasi ins Öl fallen soll.

3. Wenn die Hefeköpfe goldbraun sind, heraus fischen und abtropfen lassen. Lecker ist es, wenn sie mit ein bisschen Zucker besieelt werden. Das ist dann das gewisse Etwas, auch wenn sie später herzhafte gegessen werden. Schmeckt lecker mit dem Gemüseragout!

Version #1

Erstellt: 2026-05-07 17:42:11 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:42:22 UTC von sasha