Klassische Beignets



Klassische Beignets wie aus New Orleans. Noch lauwarm und mit viel Puderzucker bestreut ist dieses frittierte, luftige Hefegebäck ein echter Genuss!

30 Stück

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit: 8 Std
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 480 g Mehl (bei mir Weizenmehl 405)
- 50 g Zucker
- 12 g Salz
- 2 TL Trockenhefe
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Extrakt (bei mir 1,5 TL)

30 g Butter, geschmolzen
113 g Wasser, lauwarm
113 g Milch, lauwarm

1. Außerdem:
2. Etwas Fett für die Schüssel
3. Pflanzenöl (bei mir Rapsöl) zum Frittieren
4. Reichlich Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder zu einem glatten Teig verkneten, der aber relativ weich ist und auch leicht klebt. Der Teig kann natürlich auch per Hand geknetet werden.
2. Den Teig in der Schüssel abgedeckt für ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. In dieser Zeit wird sich das Volumen des Teigs wahrscheinlich nur leicht vergrößern.
3. Nach der Ruhezeit den Teig entgasen, also vorsichtig mit den Händen etwas flachdrücken und anschließend in eine gefettete Schüssel legen. Die Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. (Der Teig kann bis zu 2 Tagen ohne Probleme aufbewahrt werden.)
4. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf eine leicht bemehlte (oder geölte) Arbeitsfläche geben.
5. Den Teig zum Rechteck (ca. 35 x 25 cm) ausrollen, dabei auch die Ecken so eckig wie möglich ausrollen. Den Teig in möglichst gleichgroße Quadrate (5 x 5 cm) schneiden. Ich habe meine Beignets dann noch gute 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Das Öl in einer Pfanne oder einem Topf auf ca. 180°C erhitzen und in 5er-Portionen die Quadrate ins Öl geben. Sie sinken erst kurz auf den Boden, steigen aber nach ca. 5 Sekunden an die Oberfläche.
7. Die Beignets erst 1 Minute von der einen, dann 1 weitere Minute von der anderen Seite frittieren. Zum Wenden kannst du eine Zange oder eine Schaumkelle benutzen. Wenn die Beignets rundherum eine goldbraune Farbe haben und schön

aufgegangen sind, können sie mit einer Schaumkelle aus dem Öl genommen und auf Küchenpapier gelegt werden. So kann das Öl abtropfen.
8. Vorgang mit den restlichen Teig-Quadraten wiederholen, dabei aber darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß wird, sonst werden die Beignets zu dunkel.
9. Sind alle Beignets frittiert und abgetropft, werden sie großzügig mit Puderzucker bestreut und sind fertig zum Genießen.
10. Frisch und noch lauwarm schmecken sie definitiv am besten!