

## Kuerbistarte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Pikant

Fritieren

### \* TEIG

20 g Hefe

2 tb Mehl

1 pn Zucker

25 ml ;Wasser

330 g Mehl

1 pn ;Salz

Öl zum Fritieren

### \* ZUM BESTREUEN

3 tb Paprikapulver, scharf

1 ts ;Salz

### \* QUELLE

-essen & trinken 11/85

-erfasst von Petra Holzapfel

Hefe zerkrümeln, mit Mehl, Zucker und Wasser vermischen und 15 Minuten ausquellen lassen. Weiteres Mehl und Salz dazugeben und alles miteinander verkneten. Den Teig 10 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kleine Kugeln zu sehr dünnen ovalen Fladen ausrollen. Reichlich Fett in einem Topf auf 175°C erhitzen, die Fladen von jeder Seite ungefähr 2 Minuten darin ausbacken, dabei ab und zu mit einer Gabel einstechen, damit der Teig nicht zu große Blasen wirft. Die Langos herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Paprikapulver und Salz vermischen und die Teigfladen damit bestreuen.