

## Kulleraugen

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

Gebaeck  
Fritieren  
Kartoffel  
Ungarn

150 g Kartoffeln, mehligkochend  
30 g Hefe, frisch  
100 ml Milch (I)  
300 ml Milch (II)  
3 tb Puderzucker  
400 g Mehl  
;Salz  
50 ml Öl  
Öl; zum Ausbacken

\* ERFASST \*RK\* AM 28.07.99 VON  
-- Petra Holzapfel  
-- Culinaria Ungarn  
-- Koenemann

Die Kartoffeln mit Schale kochen. Die Hefe in der gezuckerten lauwarmen Milch (I) auflösen und 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Kartoffeln pellen und noch lauwarm stampfen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe mit der Milch hineingießen. Die Kartoffeln und das Öl zugeben und mit der restlichen, lauwarmen, leicht gesalzenen Milch (II) zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dünn mit Mehl bestreut und mit einem Küchentuch abgedeckt an einem mäßig warmen Ort etwa 1 Stunde bis zu doppelter Größe aufgehen lassen.

Eine Pfanne etwa 6 cm hoch mit Öl füllen. Vom aufgegangenen Teig ein Stück abreißen, zu einem etwa 2 cm dicken Fladen formen und in das heiße Öl legen. In der offenen Pfanne goldgelb backen, dann vorsichtig wenden und die andere Seite knusprig backen. Salzen und heiß verzehren.

Wer mag, kann seinen Fladen mit saurer Sahne oder Knoblauchsaft bestreichen.

Varianten:

Langos mit Dill:

Das abgerissene Teigstück auf der Handfläche breitdrücken und mit feingehacktem frischen Dill bestreuen. Den Fladen zuklappen, etwas zurechtformen und ausbacken.

Langos mit Schafskäse:

Den Fladen etwas dicker formen. In der Mitte ein walnussgrosses Stück Schafskäse zerbröckeln. Den Fladen zuklappen und ausbacken.

Langos mit Dill und Schafskäse:

Den Schafskäse mit feingehacktem frischen Dill würzen. Wie im Schafskäse-Rezept beschrieben zubereiten.

Langos mit Schinken I:

Gekochten oder rohen Schinken durch den Wolf drehen und mit saurer Sahne zu einer cremigen Masse verarbeiten. Davon 1-2 TL auf die Mitte der Fladen geben und wie beim Schafskäse-Rezept weiterverfahren.

Langos mit Schinken II:

Den Hefeteig nicht wie üblich mit Milch, sondern mit Schinkenkochwasser und ein wenig feingeschnittenem Schinken verkneten.

Langos mit Kraut:

Das Kraut wie für das Rezept Krautfleckerl zubereiten und kräftig mit Pfeffer würzen. Die Fladen mit dem Kraut füllen, zusammenklappen und ausbacken.