



Kirtag Schmalzgebäck

Zutaten:

1 Tasse Weizenmehl
1 Prise Salz
1 Tasse Mineralwasser mit Kohlensäure
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker

Staubzucker
Öl oder Fett zum Ausbacken

Das Mehl wird mit dem Salz, dem Mineralwasser und dem Vanillezucker mit einem Schneebesen glatt gerührt. Die Waffelförmchen müssen trocken und sauber sein.

Man nimmt einen Topf und füllt ungefähr 8-10 cm hoch Fett ein. Dieses wird erhitzt. Es soll schön heiß sein, aber nicht rauchen.

Das Förmchen wird ein paar Sekunden ins heiße Fett getaucht, damit es heiß wird. Dann taucht man die Form in die Teigmischung. Vorsicht! Nur bis zur Kante. Sonst bleibt der Teig rund um die Form kleben.

Den Teig für 30-50 Sekunden in das heiße Fett tauchen. Sobald der Bräunungsgrad des Schmalzgebäcks passt, herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das hört sich nun ganz einfach an, aber ich muss sagen das Schmalzgebäck hat sich nicht immer von der Form gelöst.

Wenn es kleben bleibt, vorsichtig mit einem Messer in die Ränder stechen, dann sollte sich das Gebäck lösen.

Noch warm mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipps damit das Schmalzgebäck gelingt:

1. Die Form muss heiß sein.
2. Die Form bis zur Kante in den Teig tauchen. Je weniger Teig an der Form bleibt, desto eher bleibt er kleben.
3. Im Fett das Förmchen vorsichtig hin und herschwenken.

