

Beignets

Von Hans Dimitri Nguile Inenguini aus Laer

Zutaten:

1 kg Mehl

40 g Frischhefe oder 4 Teelöffel Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

1 l Öl

Zubereitung:

Das lauwarme Wasser ist die Basis. Dort hinein wird die Hefe gebröseln und so lange mit dem Wasser vermischt, bis alles aufgelöst ist. Anschließend folgen Salz und Zucker, ebenfalls lange einrühren und vermischen. Danach folgt nach und nach das Mehl. Auch das muss so lange mit der Mischung verrührt werden, bis kein Klumpen mehr übrig ist. Das geht mit einem Schneebesen oder Rührgerät, *african style* aber ist mit der Hand. Nun folgt das „Schlagen“ – dazu im Rührtopf einen Teil des Teigs mit der Hand nehmen und an den Rand klatschen, so dass jedes Mal ein dumpfer Ton entsteht. Ziel ist es, dass der Teig eine homogene Masse wird und sich ziehen lässt. Jetzt den Teig abdecken und ein bis zwei Stunden ruhen lassen, bis er schön hochgegangen ist.

Anschließend das Öl in einem Topf erhitzen. Und jetzt die Beignets zubereiten, und zwar, indem man ein bisschen Teig in die Hand nimmt, die Hand über dem Topf so dreht, dass der Daumen nach unten zeigt, einen Teil des Teiges runterdrücken, mit dem Daumen abschneiden und tropfenförmig ins Öl plumpsen lassen.

Dort den Teig drei bis fünf Minuten bruzzeln lassen, bis er rundherum die Bräune hat, die gewünscht ist. Anschließend aus dem Teig heben und abtropfen lassen.

Guten Appetit!