

Langos



ZUTATEN FÜR 6 STÜCK:

Teig:

- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Trockenhefe,
- 400 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 50 g LANDFEIN Butter,
- 220 ml Wasser (lauwarm)
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- FRISAN Butterschmalz (zum Ausbacken)

Belag:

- 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 1 ERNTEKRONE Paprika
- 1 Becher LANDFEIN Sauerrahm
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 g LANDFEIN Joghurt
- 80 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und für 5–6 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
2. Im Anschluss abgedeckt bei Raumtemperatur für eine Stunde ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten – hierfür den Käse grob raspeln.
4. Außerdem die Knoblauchzehen fein pressen und zusammen mit Sauerrahm, Joghurt und Gewürzen zu einer glatten Creme verrühren.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in sechs gleich schwere Portionen teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen.

6. Währenddessen das Schmalz in einem Topf erhitzen.

7. Im Anschluss die Teigkugeln zu möglichst runden Fladen dehnen und dabei den Rand etwas dicker lassen.

8. Die Langos nacheinander goldbraun von beiden Seiten im Fett ausbacken und danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

9. Sobald die Langos kurz abgekühlt sind, die Creme und den Käse darüber verteilen.

10. Danach den Schnittlauch fein hacken, die Paprika putzen und fein würfeln – zum Schluss beides über die Langos streuen.