



Langosch mit Sauerrahm & Schnittlauch

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

800 g	Mehl	200 ml	Milch
21 g	frische Hefe (halber Würfel)	2 TL	Salz
2 Prisen	Zucker	8 EL	Sour Cream oder Creme Fraiche
2 TL	gehackter Knoblauch	2 EL	gehackter Schnittlauch
500 ml	Sonnenblumenöl	Pfeffer	grob oder fein nach Belieben

Zubereitung

Zubereitung

1. Hefe in lauwarmer Milch mit etwas Zucker komplett auflösen.
2. Mit Mehl und Salz zu einem Teig kneten. Für 30 Minuten, mit einem feuchten Tuch bedeckt bei Zimmertemperatur, gehen lassen.
3. Sour Cream / Creme Fraiche mit gehacktem Knoblauch und Schnittlauch vermengen.
4. Teig rund formen und eine Kuhle hineindrücken (siehe Foto).
5. In heißem Öl bei ca. 165°C frittieren, leicht abkühlen lassen und die Creme in die Kuhle füllen.