

Rezept fürs #synchronbacken 6./7. Februar 2021

Klassische Beignets

[Originalrezept](#) auf Englisch

Ergibt ca. 30 Beignets

ZUTATEN

- 1/2 cup (113g) lauwarmes Wasser
- 1/2 cup (113g) lauwarme Milch
- 2 EL (28g) Butter, geschmolzen
- 1 grosses Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 cup (50g) Zucker
- 2 TL (12g) Salz
- 4 cups (482g) Mehl
- 2 TL Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und von Hand oder mit einer Küchenmaschine zu einem weichen, glatten Teig kneten.
2. Die Schüssel zudecken und den Teig für 1 Stunde gehen lassen. Der Teig verdoppelt dabei sein Volumen nicht unbedingt.
3. Den Teig vorsichtig entgasen, das heisst mit den Händen etwas flach drücken. Und dann in eine gefettete Schüssel oder gefetteten Gefrierbeutel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Der Teig kann so problemlos bis zu 2 Tagen aufbewahrt werden.
4. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf eine leicht geölte oder bemehlte Arbeitsfläche legen. Silikonmatte geht auch.
5. Den Teig in ein 35x25 cm grosses Rechteck ausrollen, dabei darauf achten, dass die Ecken des Rechtecks ebenfalls etwas eckig sind. Keine Sorge, ganz genau müssen sie nicht unbedingt sein.

1x UMRÜHREN BITTE aka 
KOCHTOPF

6. Den Teig in 5 cm grosse Quadrate schneiden.
7. Öl in eine Pfanne mit 25 cm Durchmesser oder in eine Fritteuse geben. In der Pfanne sollte das Öl mindestens 2 cm hoch sein.
8. Öl auf 180°C erhitzen. 5 bis 6 Teigquadrate in das heisse Öl geben. Die Quadrate sinken dabei auf den Boden. Nach 5 Sekunden schwimmen sie nach oben.
9. Die Beignets 1 Minute frittieren, dann mit einer Zange wenden und nochmals 1 Minute frittieren, bis sie aufgegangen und ringsum goldig braun sind.
10. Beignets mit einer Zange oder Lochkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen. Das ganze Wiederholen bis alle Beignets frittiert sind.
11. Wenn die Beignets etwas ausgekühlt sind kräftig mit Puderzucker bestäuben.

Wer die Beignets nicht frittieren möchte, kann sie auch backen. Ich würde so vorgehen wie bei diesen [Ofenberliner](#).