

# Dessert: Beignets aus New Orleans



Beignets umgangssprachlich der Oberbegriff für in „Fett gebackenes“, das meist Gebäck aus Brandteig mit oder ohne Füllung enthält. Sowohl in Amerika als auch in Frankreich gibt es diverse Abwandlung von Beignets. Während es in Frankreich meist Teigtaschen mit Apfel-, Zimt-, Zucchini- oder Pilzfüllung sind, ist die amerikanische Variante aus Louisiana aus dem Café Du Monde mit fruchtiger Füllung bzw. ohne Füllung sehr bekannt. (Quelle: Wikipedia). Vergleichen könnt Ihr die Beignets mit Berlinern, Pfannkuchen oder Krapfen. Die Kondensmilch verleiht den Beignets einen leicht cremigen Geschmack und sind daher auch ohne Füllung sehr bekömmlich.



ca. **150 Min.**



8 Personen (ca. 16 Beignets)

	Zutaten	Zubereitung
1	Tasse Milch	Die Milch kochen und etwas abkühlen lassen, bis sie handwarm ist.
1 DL	Kondensmilch	Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit der Milch, den 2 EL Rapsöl dem Zucker und der Kondensmilch in einer Schüssel verrühren.
1	Ei	
2 EL	Rapsöl	
2 EL	Zucker	
21gr	Hefe	Die Hefe in der Milch auflösen und hinzugeben.
3	Tassen Mehl	Das Mehl mit dem Salz und den Gewürzen mit der Teigmaschine mischen. Die flüssigen Zutaten beifügen und <b>10 Minute</b> in der Teigmaschine gut durchkneten. Diesen Teig dann etwa <b>60 Minuten</b> zugedeckt gehen lassen, oder mit Frischfolie überdeckt, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
1	TL Salz	
½ TL	Zimt	
Wenig	Muskat, frisch gerieben	
	Rapsöl	Den Teig danach nochmals so lange durchkneten, bis er geschmeidig ist. Den Teig zu einer 6-10 mm dicken Platte ausrollen und kleine Quadrate von 5x8 cm schneiden. Zugedeckt weitere <b>45 Minuten</b> gehen lassen. Das Rapsöl auf <b>170°C</b> erhitzen und die Teigquadrate auf jeder Seite ca. 1.5 - 2 Min. goldbraun darin frittieren. Ab und zu wenden.
	Puderzucker	Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen, sofort mit Puderzucker bestäuben <b>und heiß servieren.</b>