

Sufganiot

Rezept zum jüdischen Lichterfest Chanukka



Zutaten

Für ca. 15 Sufganiot brauchen wir:

500 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Salz
1 Päckchen oder ½ Würfel	Trockenhefe oder Würfel frische Hefe
115 g	Warme Milch
2	Eier
60 ml	Pflanzenöl
1 Päckchen	Vanillezucker
	Marmelade für die Füllung
	Puderzucker zum Bestreuen
1 Liter	Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Für luftige Sufganiot muss das Mehl gesiebt werden. Erst Mehl, Hefe und Zucker verrühren, dann die restlichen Zutaten hinzugeben und alles verkneten, bis der Teig glatt ist. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und eine Stunde ruhen lassen. Danach den Teig etwa 1,5 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine weitere halbe Stunde verdeckt ruhen lassen. Anschließend mit einer Tasse oder einem Glas Kreise in den Teig stechen. Teigreste bei Bedarf ausrollen und weitere Kreise ausstechen. In einem Topf 1 Liter Pflanzenöl auf 180 Grad erhitzen und jeweils 3-4 Teiglinge darin von jeder Seite ausbacken, bis sie goldbraun sind. Fertig gebacken werden sie auf Küchenpapier gelegt und mit Puderzucker bestreut. Mit einem Spieß wird ein Loch in der Sufgania vorbereitet. Schließlich die Marmelade mit Hilfe eines Spritzbeutels hinzufügen.

Fertig sind die köstlichen Sufganiot! Wir wünschen Guten Appetit!

Chag Chanukka Sameach

bzw. eine lichterfüllte Adventszeit,

Ihr LVR-KULTURHAUS Landsynagoge Rödingen