



## Ausgezogene oder Langosch

---

### Zutaten:

250 g Sonnenblumenöl oder Butterschmalz

500 g Weizenmehl

1 Prise Salz

1 Germwürfel

125 ml Milch

25 ml Rum

100 ml Wasser

2 EL Öl

Zuerst wird ein Dampfl vorbereitet. Dazu den Germ in einen Teil der lauwarmen Milch reinbröseln, verrühren und mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird das restliche Mehl mit der Prise Salz, der Milch, dem Rum, dem Wasser und dem Öl vermischt. Zuletzt das Dampfl hinzufügen. Mit der Küchenmaschine gut durchkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben.

An einem warmen Ort 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Aus dem Teig werden kleine Knödel geformt. Diese zu Fladen auseinanderziehen. Der Rand sollte ein bisschen dicker sein als die Mitte des Fladens. Mit Öl bestreichen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

In einem breiten Topf etwa fingerhoch Öl oder Schmalz erhitzen und die Fladen einzeln von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Das geht relativ schnell. Die fertigen Ausgezogenen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreut noch warm servieren.

*TIPP: Wenn man die Langosch am nächsten Tag auch noch genießen möchte, wärmt man sie am besten etwas auf. Dann werden sie wieder wunderbar weich.*

*Langosch kann man auch mit Sauerkraut oder Knoblauchsauce deftig genießen.*

