

## Vogerl

### ZUTATEN

500g Mehl  
170ml Milch  
80g Butter  
80g Zucker  
1 Packung Vanille Zucker  
30 g Hefe  
2 Eier  
1 Eigelb  
½ Zitrone  
Etwas Salz  
1 Liter Pflanzenfett  
Zimt-Zucker zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Wichtig für das Gelingen des Hefeteigs ist, dass die Zutaten alle in etwa Zimmertemperatur haben. Bei der Milch außerdem darauf achten, dass sie maximal lauwarm ist, damit die Hefebakterien nicht sterben. Als erstes ein Dampferl herstellen. Dazu das Mehl in die Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen. In die Mulde die frische Hefe zerbröseln hineingeben und mit der Milch verrühren. Vom Rand etwas Mehl sowie einen halben Teelöffel Zucker in die Mulde geben und verrühren. Danach muss das Dampferl mindestens 30 Minuten ruhen. Sobald die Masse in der Mitte Blasen wirft, können die restlichen Zutaten untergemischt werden. Je nachdem, ob der Teig noch zu flüssig oder zu trocken ist, etwas Mehl beziehungsweise lauwarme Milch zugeben, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Danach den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis seine Größe deutlich angewachsen ist.

In einem Wok das Pflanzenfett auf etwa 175 Grad Celsius erhitzen. Die Temperatur des Fettes kannst du mit einem Holzstiel testen. Wenn du ihn in das Fett hältst und es am Stiel Bläschen wirft, ist es heiß genug. Teig nicht noch einmal kneten, sondern mit zwei Löffeln etwas davon abtragen und rund formen, dann langsam ins heiße Fett geben. Die Vogerl müssen nun etwa zwei Minuten auf jeder Seite goldbraun backen, bevor man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und zum Trocknen auf Küchenpapier geben kann. Vogerl am besten noch warm in Zimt-Zucker wälzen.

Quelle: Susanne Pritscher, Genussregion Niederbayern

