



### Ungarische Langosch

| Menge                                           | Zutat                                           | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 150 g                                           | Kartoffeln                                      | mit der Schale weich kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse quetschen. Auskühlen lassen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 400 g<br>300 ml<br>30 g<br>1 gestr. TL<br>50 ml | Mehl<br>Milch<br>Hefe<br>Salz<br>Sonnenblumenöl | in eine große Rührschüssel geben.<br>leicht erwärmen,<br>darin auflösen und mit<br>und<br>zum Mehl geben. Die Kartoffeln ebenfalls zugeben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.<br>Den Teig in gleichgroße Stücke teilen und ca. 2 cm dicke, handtellergroße Fladen formen.<br>In einer hohen Pfanne |
| reichlich                                       | Sonnenblumenöl                                  | erhitzen und die Fladen darin goldbraun ausbacken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |