Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Faschingsknoten

Zubereitung

1. Für den Germteig die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen. Etwas Mehl dazurühren, eine Prise Zucker dazugeben und Dampfl an einem warmen Platz rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Restliche Milch mit Ei, Eidottern, Salz, Zucker, Rum, geriebener Zitronenschale und Vanillezucker vermengen und mit dem Dampfl sowie dem Mehl locker verrühren.
3. Öl hinzufügen und den Teig zu geschmeidiger, seidig-glatter Konsistenz kneten.
4. Etwa 10 Minuten lang rasten lassen. Dann ausrollen und in ca. 2 x 10 cm lange Streifen schneiden, einen Knoten hinein machen und im heißen Bona-Öl ausbacken.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Klara Eheim.

Zutaten

- 500 g Mehl (glatt)
- 200 ml Milch
- 100 g BONA Pflanzenöl
- 1 Päckchen Germ(40 g)
- 4 Eidotter
- 1 Ei
- 60 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 1 Liter Bona-Öl zum Ausbacken
- Mehl (für die Arbeitsfläche)