Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Gefüllter Langos

Zubereitung

Zutaten zu Teig verkneten und an einem warmen Ort rasten lassen, mind. eine halbe Stunde (GERMTEIG!!!).

Dann zu runden Langos formen und in heißes Fett geben zum Rausbacken.

Nach Belieben: Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Kräuter abrühren. Und etwas Knoblauch reindrücken > auf fertigen Langos verteilen. Putenschinken, Käse, frische Kräuter, Paprika, etc. (Was das Herz begehrt!) > auf fertigen, mit Sauerrahm-Creme bestrichenen Langos verteilen! Dazu passt perfekt ein leckerer, knackiger, grüner Salat. GUTEN APPETIT

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Michael Gadermeier

Zutaten

- 500 g Mehl glatt (Es kann weißes Dinkelmehl verwendet werden)
- 1 Würfel Frische Germ
- 2 TL frisch geriebenes Salz
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 TL Zucker
- Bona-Öl zum Frittieren