Prilken/Prilleken

Zutaten:



Teig:
500 g Mehl
40 g Hefe
60 g Zucker
200 ml lauwarme Milch
25 g Butter oder Margarine
2 Eigelb
1 Teelöffel Salz
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
2 Esslöffel Rum

Außerdem:
Pflanzenfett zum Ausbacken
Zucker zum Wenden

Zubereitung:
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit einem Teelöffel Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mehl darüber stäuben und den Vorteig so lange zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.
Danach den Vorteig zuerst mit etwas Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Den Hefeteig etwa 30 Minuten gehen lassen.
Danach den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, mit zwei Ausstecher (7 cm und 3 cm Durchmesser) Teigringe ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals gehen lassen.
Nach dem Aufgehen die Prilken mit der aufgegangenen Seite in das 180°C siedende Fett geben, zuerst etwa 2 Minuten zugedeckt backen, den Topfdeckel abnehmen, das Gebäck wenden und weitere 2-3 Minuten backen.
Danach die Prilken auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und in Zucker wenden.

© lecker-backen.de