

# Hefengebäck Ochsenaugen

## Zutaten:

- 750 g Mehl
- 1,5 Würfel Hefe
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 500 ml Milch
- 100 g Rosinen
- 100 g Korinthen
- Rapsöl
- Zucker
- 0,5 unbehandelte Zitrone

Die Hefe mit etwas heißem Wasser verrühren, etwas Zucker dazugeben und stehen lassen. Unterdessen Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Mit der Hefe vermischen. Milch mit Butter dazugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Ist der Teig zu flüssig, noch etwas Mehl unterrühren. Rosinen und Korinthen im Teig verteilen, Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

In jede Vertiefung der Ochsenaugenpfanne (auch Krapfenpfanne, Ballbäuschenpfanne oder Pförtchenpfanne genannt) etwas Rapsöl geben und erhitzen. Den Teig mit einem Löffel in die runden Vertiefungen geben und kurz ausbacken, bis der Teig eine schöne goldene Farbe bekommt. Mit einem Holzspieß die Ochsenaugen in der Pfanne wenden, sodass sie die typische runde Form bekommen.

Braten lassen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller mit Zucker geben. Mit dem Holzspieß wenden, bis die Ochsenaugen gleichmäßig mit Zucker bedeckt sind.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 01.11.2020

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)