

Hauberlinge

Zutaten für ca. 4 Portionen:

140 g	Weizenmehl
140 ml	Milch
15 g	Hefe
140 g	Roggenmehl
50 ml	Buttermilch
1	Ei (M)
etwa 150 ml	Weißbier
Prise	Salz
½ Tl	zerstoßenen Kümmel
2-3 El	fein geschnittene Schnittlauchröllchen
	Butterschmalz

Zubereitung:

1. **Vorteig:** Weizenmehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.
Lauwarme Milch, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.
Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen.
2. Ei trennen, Eiklar zu Schnee schlagen.
3. Roggenmehl, Buttermilch, Weißbier, Eigelb, Salz, Kümmel und Schnittlauch zum Vorteig geben.
4. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
Eischnee unterheben.

Der Teig soll so weich sein, dass sich ein eingestellter Kochlöffel nur langsam zur Seite neigt.

5. Teig ca. 20-30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
6. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen (sollte ca. ½ bis 1 cm hoch sein).
7. Teig mit Löffeln etwa 2 cm hoch in die Pfanne setzen.
Es sollten 3 Stück zusammenhängend backen.
Sobald die Unterseite hellbraun ist, mit Fett überträufeln und umdrehen.
8. Von beiden Seiten, bei mittlerer Hitze hellbraun backen.