

Youtiao (*aus Singapur*)

280g Mehl,

2 EL Sojamehl,

½ TL Salz,

15g Zucker,

1½ TL Backpulver,

1 EL Sojamilch und

2 EL Margarine mit einem Handmixer vermischen. Langsam ca.

80ml Wasser hinzufügen (Der Teig sollte weich sein, aber nicht kleben).

Ca. 10 Minuten kneten und anschließend 10 Minuten ruhen

lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck

formen (ca. 6 mm dick und 10cm breit). In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht in

den Kühlschrank legen. Den Teig rausnehmen und 1-2 Stunden wieder auf

Zimmertemperatur kommen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und der Länge nach in 2,5cm breite Streifen

schneiden. Immer 2 Streifen auf einander legen und mit einer Kochlöffelstiel in der Mitte
zusammendrücken (Der Länge nach).

An den Enden festhalten und jedes Stück etwas in die Länge ziehen.

Die Fritteuse erhitzen und die Youtiao goldbraun frittieren.

Mit einer Schüssel warmer Sojamilch servieren.

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Frittierzeit: ca. 5 Minuten (per Stück)

Ruhezeit: 13-14 Stunden