

Beignets (Aus Kamerun)

**500g Weizenmehl
3TL Salz
150g Zucker
1 Würfel Hefe
300ml Wasser**

und
zu einem Teig verkneten (er sollte
etwas flüssig sein) und 1 Stunde
gehen lassen

Portionsweise den Teig frittieren. Dafür etwas in die Hand nehmen und durch Daumen und Zeigefinger ins Öl pressen. Wenn die Hefebällchen goldbraun sind, heraus nehmen, abtropfen lassen und evt. mit etwas Zucker bestreuen.

***Ergibt: Ca. 20 Stück
Zubereitungszeit: 5min.
Ruhezeit: 1 Stunde
Frittierzeit: 5-10min.***