

## Schuxen

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Roggenmehl
1	kg	Weizenmehl
2	Stücke	Hefe
1		Packg. Buttermilch
3/4	Ltr.	Magermilch
1	Handvoll	Salz
1	Prise	Zucker

Nudelbrett und Tücher wärmen!

### Anleitung:

Wir sieben meistens das Mehl schon am Abend vor dem Backen 2 Pfund Roggenmehl und 2 Pfund Weizenmehl in eine Schüssel zum Erwärmen. Am nächsten Tag rühren wir 2 Stück Hefe, 1 Prise Zucker und etwas angewärmte Milch zu einem Dampferl an. Ist dieser Vorteig gegangen, verkneten wir ihn mit dem ganzen Mehl und der angewärmten Buttermilch und der Magermilch und eine Handvoll Salz zu einem mittelfesten Teig. Wir lassen ihn wieder gehen. Ist der Teig gegangen, brechen wir Stücke aus und formen ovale Kugeln daraus. Nun rollen wir mit dem Nudelholz ovale, gut zwei messerrückendicke Flächen aus und legen sie auf das mit dem Nudeltuch bedeckte Nudelbrett, wobei man mehrere Lagen aufeinanderlegen kann, gehen lassen. Wir erhitzen das Butterschmalz (nach Bedarf ungefähr 6 Pfund bei dieser Teigmenge) mit einer "Prügelhitze" und legen die etwas gegangenen Schuxen mit der Oberseite in das Fett ein und übergießen sie mit dem heißen Fett bis zum Auffahren.

Ist die Unterseite hellbraun, wenden. Die Oberseite goldbraun backen und herausnehmen. Die Menge ergibt ungefähr 40 - 50 Stück.