

## Langos süß und herzhaft



für 8 kleine Langos

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken
1 Pck Trockenhefe	in die Mitte geben
1 Teel Zucker	darüber streuen
350 ml Milch	und
2 Eßl Öl	über die Hefe gießen, wenn die Hefe anfängt Blasen zu bilden
½ Teel Salz	zugeben und zu einem weichen Hefeteig verkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Teig bei Zimmertemperatur auf das Doppelte gehen lassen. Anschließend den Teig mit öligen Händen in 8 Teile teilen und zu länglich-ovalen Fladen ausziehen. In 180 Grad heißem Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb frittieren oder

	in einer Pfanne mit viel Öl ausbraten. Die Fladen gut abtropfen lassen. Anschließend auf einem Küchentrepp nochmals entfetten.
--	--

### Süße Beläge:

- **Marmelade:** Lieblingsmarmelade auf den Fladen streichen und etwas Puderzucker darüber sieben
- **Banane-Schoko:** 1 Banane in dünne Scheiben schneiden und etwas Schokoladensauce darüber träufeln
- **Nuss-Nougat:** Nutella auf den Fladen streichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Haselnüsse können vorher auch gerne trocken geröstet werden.

### Herzhafte Beläge:

- **Klassisch mit Knobi und Käse:** 1 Becher Schmand und 1 Becher saure Sahne vermengen, jeweils 1 Eßl auf dem Langos verteilen und dann mit klein gehacktem Knoblauch und geriebenen Käse bestreuen
- **Speck-Zwiebel-Apfel:** 100 g Speck klein gewürfelt zusammen mit 1 großen Zwiebel, in Ringe geschnittenen in der Pfanne anrösten. 1 Apfel schälen, entkernen und klein Würfeln schneiden. Den Apfel zum Schluß unterheben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen. Zuerst etwas Schmand oder saure Sahne auf das Langos streichen, dann 1-2 Eßl von der Speck-Zwiebel-Apfel Mischung obenauf geben.



Foto Speck-Zwiebel-Apfel

- **Fleisch-Paprika:** 200 g Hackfleisch in einer Pfanne anrösten, 1 rote Paprikaschoten entkernen und klein

Würfeln zugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen.

Zuerst etwas Schmand oder saure Sahne auf den Langos streichen, dann die Hack-Paprikamischung obenauf geben.

- **Tomate-Mozzarella:** 1 Teel Frischkäse auf dem Langos verteilen, Tomate und Mozzarella in Scheiben auflegen.