

Ungarische Langos mit Knoblauch-Creme und Käse

Für 5 Portionen

200 g Käse, gerieben	200 g saure Sahne	200 g Schmand
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	250 ml Wasser, lauwarm
100 ml Milch, lauwarm	1 Würfel Hefe	2 TL Zucker
500 g Weizenmehl	2 TL Salz	Öl

Für die Creme saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch fein hacken oder durch eine Presse drücken und dazugeben. Gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Für die Langos Wasser und Milch leicht erwärmen. Die Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, die lauwarme Milch und den Zucker dazugeben und die Mischung glatt rühren.

In eine Schüssel das Mehl geben, die Hefemilch und das lauwarme Wasser dazu gießen. Alles vermischen und 2 TL Salz dazugeben. Jetzt den Teig kräftig kneten. Sollte der Teig noch an den Händen kleben, so lange vorsichtig Mehl unterkneten, bis der Teig sich gut verarbeiten lässt. Sobald er glatt und fest ist, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 30-60 Minuten gehen lassen.

In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Hände etwas einölen, vom Teig kleine Stücke abreißen und zu flachen Fladen ziehen. Die Ränder sollten etwas dicker bleiben. Die Fladen in das heiße Öl geben. Jedoch immer nur so viele Fladen, wie nebeneinander in der Pfanne Platz haben. Sobald eine Seite Farbe bekommen hat, umdrehen und fertig backen.

Aus dem Öl nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Mit der Creme bestreichen, den Käse darüber streuen und noch heiß servieren.

Tipps:

Um den klebrigen Hefeteig perfekt in Form zu bringen, die Hände großzügig mit etwas neutralem Pflanzenöl einreiben.

Auf Mehl beim Formen verzichten, da überschüssiges Mehl im heißen Frittieröl verbrennt und einen bitteren Geschmack hinterlässt.

Das Frittieröl hat die optimale Temperatur von etwa 170 bis 180°C erreicht, wenn an einem hingehaltenen Holzstiel (z. B. von einem Kochlöffel) kleine Bläschen sprudelnd aufsteigen. Ist das Öl zu kalt, saugt sich der Teig mit Fett voll; ist es zu heiß, verbrennt der Fladen außen, bleibt innen jedoch roh.

Wer auf das Frittieren verzichten möchte, bereitet die Teigfladen im Backofen zu. Dazu die Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, dünn mit Öl bestreichen und bei 220°C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten goldbraun backen. Sie werden dadurch etwas brotiger, schmecken aber hervorragend.

Neben dem Klassiker mit Knoblauchcreme und Käse schmecken Langos auch hervorragend mit gewürfeltem Speck und roten Zwiebeln.

Für eine süße Variante den Fladen nach dem Ausbacken einfach mit Zimt und Zucker oder Pflaumenmus servieren.

Beim Formen der Fladen den Teig von der Mitte her vorsichtig nach außen ziehen, so dass die Mitte hauchdünn wird und der Rand schön dick bleibt. Dadurch geht der Rand beim Frittieren wunderbar luftig auf, während die dünne Mitte stabil genug bleibt, um

die Knoblauchcreme und den Käse zu tragen.

Die Knoblauchcreme nicht zu spät zubereiten. Damit die Creme ihren vollen Geschmack entfaltet, sollte sie mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Der Fladen wird goldbraun ausgebacken und noch dampfend heiß mit dickem Rand serviert. Die Knoblauchcreme schmilzt durch die Resthitze des Teigs leicht, während der Reibekäse den Fladen appetitlich bedeckt.

NN am 02. August 2026