



# Langosch

mit Thüringer Kochschinken, Mais und geriebenen Käse



## Zutaten für 4 Personen:

200 g saure Sahne  
200 g Schmand  
3 Zehen Knoblauch  
200 g geriebener Käse  
2 Packungen Thüringer Kochschinken  
von WOLF Echter Essgenuss  
1 kleine Dose Mais  
Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

## Für den Teig:

500 g Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
2 TL Salz  
250 ml lauwarmes Wasser  
100 ml lauwarme Milch  
2 TL Zucker  
Rapsöl zum Braten

## So wird's gemacht:

1. Wasser und Milch leicht erwärmen. In eine kleine Schüssel die Hefe bröckeln, die lauwarme Milch und den Zucker dazugeben und die Mischung glatt rühren.
2. Das Mehl in eine Schüssel 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, vorsichtig Mehl unterkneten, bis er sich gut verarbeiten lässt. Sobald er glatt und fest ist, die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 30 – 60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Creme saure Sahne und den Schmand in eine Schüssel geben, mit gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden und den Schnittlauch zerkleinern.
4. Kleine Teigstücke zu Kugeln formen. Mit der Hand zu etwa 2 cm dicken Fladen ziehen. Bestenfalls sollten die Ränder etwas dicker bleiben. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Langosch darin von beiden Seiten etwa 2 – 3 Minuten hellbraun backen. Auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen.
5. Mit Sauerrahm bestreichen und anschließend mit Schinken, Mais, geriebenen Käse und Schnittlauch verfeinern. **Guten Appetit!**

