



**Hauberlinge kennt man fast nur hier in unserer Gegend...** Da ich traditionelle, regionale Speisen sehr schätze, möchte ich dieses Gebäck einer größeren, experimentierfreudigen Backgemeinschaft bekannt machen. Es handelt sich um eine Art pikant gewürzter Krapfen mit einem mehr oder weniger hohen Anteil an Roggenmehl, welche in Butterschmalz ausgebacken werden. Die Hauberlinge isst man traditionsgemäß zu Wildragout oder Rehbeuscherl, aber auch zu anderen Ragouts oder Gulasch, zu Suppen oder auch einfach so zum Dippen, beispielsweise mit Frischkäsezubereitungen oder Kräuterquark.

Laut Überlieferungen schrieb anno 1485 Graf Sigismund von Haag [in Oberbayern] an Papst Innozenz VIII., er solle doch bitteschön seinem armen Volk erlauben, in der Fastenzeit wenigstens Butterschmalz zu verwenden – denn damals war der Verzehr tierischer Produkte wie Fleisch, Eier und Butter unter gläubigen Christen während der Fastenzeit untersagt. Olivenöl aus Italien sei seinen Untertanen zu teuer, und dieses vegetarische Fett würde das Volk ja eh krank und schwach machen.

Naja, offenbar war Innozenz ein netter Papst, denn er gewährte die Dispens zum Ausbacken in tierischem Fett. Der Name „Hauberling“ rührt wohl daher, dass die Gebäcke während des Backens immer wieder mit Fett übergossen und umgedreht werden, so dass sie dann eine schöne braune Kappe bzw. Haube aufhaben.

**Gesamtzutaten** (für ca. 1 kg Hauberlinge)

- 155 g Wasser
- 150 g Weizenmehl 1050
- 10,5 g Frischhefe
- 40 g Roggenmehl 1370
- 4 g Anstellgut Roggen
- 270 g dunkles Weizenbier
- 270 g Weizenmehl 405
- 115 g Roggenmehl 997
- 3 g Rohrzucker
- 13 g Salz
- ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Messerspitzen frisch gemahlene Muskatnuss
- 8–12 g gemahlener Kümmel (nach Geschmack)
- 3 EL klein geschnittener Schnittlauch
- 1 mittelgroßes Ei
- 1 Eiweiß
- 3 g heller Essig
- 1–1,5 kg Butterschmalz zum Ausbacken

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**Tag 1 – 19:00**

### **Sauerteig**

- 40 g Wasser, lauwarm
- 4 g Anstellgut Roggen
- 40 g Roggenmehl 1370

Vermengen und 15 Stunden bei Raumtemperatur (oder wärmer) gären lassen.

### **Vorteig**

- 115 g Wasser, lauwarm
- 1,5 g Frischhefe
- 150 g Weizenmehl 1050

Verkneten und 15 Stunden bei Kellertemperatur (12–16 °C) gehen lassen.

**Tag 2 – 10:00**

### **Hauptteig**

- 270 g dunkles Weizenbier
- Sauerteig
- Vorteig
- 9 g Frischhefe
- 3 g Rohrzucker
- 13 g Salz
- ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 3 Messerspitzen frisch gemahlene Muskatnuss
- 8–12 g gemahlener Kümmel, ganz nach Geschmack
- 3 EL klein geschnittener Schnittlauch
- 1 kleines bis mittelgroßes Ei
- 1 Eiweiß
- 3 g heller Essig
- 270 g Weizenmehl 405
- 115 g Roggenmehl 997

Alle Zutaten 6 Minuten langsam, dann 6 Minuten schnell kneten.

Den Teig 1 – 1 ½ Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Frühzeitig in einer tiefen Pfanne, einer Braterein oder Fritteuse das Butterschmalz auf etwa 160 °C erhitzen. Das Fett sollte etwa 5 cm tief und nicht zu heiß sein, da die Hauberlinge ansonsten zu schnell braun werden und innen roh bleiben.

**Tag 2 – 11:30**

Zwei Esslöffel kurz in das heiße Fett tauchen und einen Esslöffel Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Nocke formen und ins heiße Fett gleiten lassen. Auf diese Weise so viele Nocken formen, wie nebeneinander in den Topf passen. Die Hauberlinge müssen keine Schönheiten werden, dürfen durchaus etwas unförmig und rustikal aussehen.

Die Hauberlinge so lange frittieren, bis die Unterseite schön goldbraun ist. Die Nocken dabei ab und zu mit heißem Fett übergießen. Dann die Hauberlinge umdrehen und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun frittieren. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp entfetten und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Die Hauberlinge vor dem Servieren nochmals im Ofen auf Lauwärme erhitzen.

Sie lassen sich auch sehr gut einfrieren. 15 Minuten antauen lassen und vor dem Servieren ebenfalls leicht im Backofen anwärmen.