



GOLDBRAUNE SCHENKELI

Zutatenliste

- 90 g Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 Zitrone Schale
- 1/2 TL Zimt
- 1 Pr. Salz
- 2 Eier
- 1/2 EL Kirsch oder Vanilleextrakt (optional)
- 6 EL Vollrahm
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- ca. 1-2 Liter Frittieröl (ca. 5 cm hoch, wenn in der Pfanne frittiert wird)

Was wir auch brauchen

- Platte oder Blech zum Kühlstellen
- Friteuse, Gusseisenpfanne oder normale Pfanne zum Frittieren
- Thermometer, wenn in der Pfanne frittiert wird
- Siebkelle um die frittierten Schenkeli aus dem heissen Fett zu heben
- Kuchengitter und Haushaltspapier zum Auskühlen und Abtropfen lassen

Teig zubereiten

Butter bis und mit Eier schaumig schlagen,
Kirsch zugeben, Rahm zugeben,
Mehl mit Backpulver mischen, zugeben und zu einem homogenen Teig verkneten.

Ev. mit etwa Mehl auf einer sauberen Unterlage zu daumendicken Rollen formen, in 5-7 cm lange Stücke schneiden, anschliessend für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Fertigstellen, fritieren

Zum fritieren geht selbstverständlich eine Friteuse oder auch eine normale Gusseisenpfanne. Frisches Fritieröl einfüllen und auf 170° C erhitzen.

3 - 5 Schenkeli zusammen fritieren, bis sie aufspringen und die richtige Farbe haben, zwischendurch mit der Schaumkelle wenden. Ca. 2 Minuten pro Seite, je nach Dicke der Schenkeli. Anschliessend die fertigen Schenkeli mit der Schaumkelle herausheben, zum Abkühlen auf das mit Haushaltspapier bedeckte Kuchengitter legen.

Aufbewahren und Haltbarkeit

In einer Dose oder einem Glas aufbewahrt halten sie ca. eine Woche. Falls sie nicht vorher alle schon aufgegessen sind.

Allenfalls kann unten in die Dose ein Haushaltspapier reinlegen.

Gutes Gelingen, wünsche ich dir!