

Bugnes nach Lyoner Art

Kategorien: Plätzchen, Kuchen, Fritöse, Land, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Essl.	Zucker 1 Pr. Salz
5		Eier
150	Gramm	Zerlassene Butter
2	Essl.	Öl
		Öl zum Frittieren
		Puderzucker

Anleitung:

Zucker und Salz in das Mehl geben, Eier nacheinander einschlagen und unterrühren. Butter und Öl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (15 Min. lang durchkneten) Im Kühlschrank ca. 2 Std. ruhen lassen. Walnussgroße Teigstücke ganz dünn ausrollen und in heißem Öl frittieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.