

Fasnets - Zöpfe (Schwäbisch)

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Fritöse, Fastnacht, Saison

Zutaten für: 130 Portionen

2		Eier
75		Zucker
1		Salz
125	ml	Sahne
400		Mehl
		Kokosfett oder Öl zum Fritieren
		Puderzucker; zum Bestäuben

Anleitung:

Eier und Zucker mit der Prise Salz schaumig rühren. Sahne dazugeben und dann nach und nach das Mehl. Man muss den Teig gut kneten können. Falls er zu weich ist, noch etwas Mehl dazugeben. Ein Backbrett oder die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig 1/2 cm dick ausrollen. 12 cm lange, 1 cm breite Streifen davon abschneiden und zu Spiralen drehen, so dass Zöpfchen entstehen. Ins heiße Fritierfett geben und bei etwa 180 °C (es gibt Fritierthermometer, mit denen man die Temperatur messen kann) etwa 5 Minuten backen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Fritiertopf nehmen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen. Ob es sich um Fasching, Fastnacht, Karneval oder die schwäbische Fasnet handelt, überall, wo man die ausgelassenen Narrentage feiert, gibt es Gebäck. Typisch ist auch für dieses schwäbische Rezept, dass es in Fett schwimmend ausgebacken wird. Vielleicht deshalb, weil es durch den Fettgehalt eine gute Grundlage für Trinkfreudige ist.