

Faschings - Schleifen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Fritöse

Zutaten für: 15 Portionen

500	Gramm	Weizenmehl
1	Teel.	Backpulver, gestrichen
100	Gramm	Zucker, fein
		Zitronenschale, abgerieben
1	Pack.	Rum-Backaroma
3		Eier
4	Essl.	Milch
125	Gramm	Butter
		Salz

Anleitung:

Mehl und Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. In der Mitte eine Mulde eindruecken. Zucker, eine Prise Salz, Eier Und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in kleinen Floeckchen auf den Brei Geben und mit etwas Mehl bedecken. Von der Mitte her schnell zu Einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in 1 Schuessel zugedeckt 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer mit Mehl bestaeubten Platte etwa 3 cm dick Ausrollen. Mit dem Teigraedchen ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen ausradeln. Teigstreifen in der Mitte einschneiden. Durch Diese Oeffnung wird ein Ende durchgezogen, so dass ein lockerer Knoten bzw. Schleife entsteht. Im auf 180 GradC erhitzten Fritierfett 6 Minuten backen, auf Kuechenkrepp trocknen und mit; ca. Puderzucker bestreut servieren.