

Auricles (Orient.)

Kategorien: Plätzchen, Orientalisch, Land

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Von Mehl
3		Eidotter
		Die Schale einer Orange und das halb
		Saft einer Orange und halbes
1	Pack.	Vanillezucker
1		Weniger Spiritus anisated, um zu riechen (Ricard, Pastis, Anisette, Pernod, usw.....)
		Öl für das Knistern

Anleitung:

Mischen Sie das Ganze, um eine Paste von ihr zu bilden, welches angehalten wird und welches nicht zu weich ist. Sehr fein heraus verbrühten der Paste, zu der sie fast transparent wird. Schneiden Sie Rhombuses mit einer Kerbe Fußrolle aus (wenn nicht mit einem Messer). Bilden Sie, im ziemlich Heißöl schnell zu braten. Die Paste Blasen. Treten Sie nach einigen Sekunden zurück. Ablagerung auf saugfähigem Papier. Seien Sie beim Pulverisieren mit Zuckerfrösten nützlich.