

Feuerspatzen a la Tante Anni

Kategorien: Plätzchen, Fritösese, Hefe

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
125	Gramm	Butter
5		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
2	Würfel	Hefe
500	ml	Milch, lauwarm
2	Pack.	Vanillezucker
20	ml	Rum
1	Prise	Salz
150	Gramm	Zucker
4	Becher	Butterschmalz

Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dazu 2 Schüsseln verwenden, da der Teig sonst überläuft.

Butterschmalz in einem großen Topf heiß werden lassen. Kochlöffelprobe machen. Es müssen sich am Stiel eines in das Fett gehaltenen Kochlöffels Bläschen bilden, dann ist das Fett heiß genug. Jetzt mit einem Esslöffel vom Teig kleine Mengen abstechen und in das heiße Fett geben.

Es ergeben sich lustige Formen. Die Feuerspatzen einmal im Fett wenden. Wenn diese auf beiden Seiten schön goldgelb sind, auf ein Küchentuch geben, damit das Fett abtropfen kann. Noch warm in einer Schale mit Zucker wenden.

Das Gebäck gelingt immer. Bei allen Kindern sehr beliebt, jedoch auch Erwachsene erfreuen sich daran. Es kann am gleichen Tag mit dem Zucker eingefroren werden, dann in der Mikrowelle auftauen und genießen. So hat man für Überraschungsgäste immer was zu