

Scheisserl (Gebäck zu Kaffee)Fettgeb.

Kategorien: Fritüre, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

180	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
3		Ei(er)
500	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Becher	Schmand oder Quark
20	ml	Amaretto od. Rum

Anleitung:

Alle Zutaten zusammenrühren und mit dem Esslöffel in 180°C heißes Fett kleine Haufen geben und ausbacken. Nach Belieben auch mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen. Der Name kommt daher, weil das Gebäck wie kleine "Häufchen" aussieht.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten