

## Schenkeli (Ch)

Kategorien: Fritöse, Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 45 Stück

		Haushaltpapier
100	Gramm	Butter, weich
180	Gramm	Zucker
1/4	Teel.	Salz
3		Kleinere Eier
1 1/2		Zitronen, abgeriebene Schale
1-2	Essl.	Kirsch oder Milch
400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
		Öl zum Ausbacken

### Anleitung:

Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Kirsch oder Milch daruntermischen. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. In Folie gepackt ca. 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen, schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Beidseitig mit den Fingern zuspitzen. Öl auf ca. 160°C erhitzen. Schenkeli portionenweise im Öl ausbacken. Herausnehmen, auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen lassen. Statt Zitronenschale Schale von 3 Orangen verwenden. Statt Kirsch Grand Marnier oder Orangensaft verwenden.