



Fasching: Schnürkräpfen

Zutaten

- je 28 dag Butter, Mehl
- 56 dag Mehl
- 4 Dotter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 EL Schnaps oder 1 EL Schnaps und 2 EL Weißwein

Zubereitung

Für die Schnürkräpfen wird ein Butterziegel mit einem Strudelteig vermischt. Dazu aus Butter und Mehl einen Butterziegel machen, beide Zutaten gut abbröseln und zu einem Ziegel formen.

Für den Strudelteig Mehl, Dotter, die 2 ganzen Eier, Salz und Alkohol gut abarbeiten.

Dann beide Teige zusammenschlagen, eine halbe Stunde rasten lassen – die Prozedur 3 – 4-mal wiederholen. Dann ganz dünn ausrollen, Vierecke in der Größe von 16x10 cm radeln und über eine runde Schnürkräpfen-Form legen. Mit der Schnur fixieren und ins heiße Fett geben. Sobald sie anfangen braun zu werden, den Faden lösen und fertig backen.

Abtropfen lassen und in Zimt/Zucker-Gemisch vorsichtig wälzen.