

Februar 2013

Schenkeli

TRADITIONELLES FASNACHTSGEBÄCK, EINFACH SELBST GEMACHT!

Ergibt je nach Grösse ca. 12 kleine Schenkeli

VORBEREITUNGEN:

➤ Teig mind. 2 Std. an der Kälte ruhen lassen

RÜHRTEIG:

60g weiche Butter

2 frische Eier

100g Zucker

1 Prise Salz

zusammen zu einer schaumigen Masse rühren

½ Zitrone, gewaschen

Schale dünn dazu reiben

1 EL Kirsch, nach Belieben

zugeben, mischen

250g Mehl

1 Msp Backpulver

dazu sieben, verrühren, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten

Evtl. etwas Mehl

je nach Konsistenz zugeben, es soll eine Art weicher formbarer Guetzliteig sein

➤ kühlstellen

FORMEN:

Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, in 6 cm lange Stücke schneiden, evtl. Enden etwas dünner drehen. Bis zur Verwendung evtl. nochmals kühlstellen

1kg Kokosfett

in einem Brattopf oder einer hohen Bratpfanne (oder auch Fritteuse wenn vorhanden) auf 160 Grad erhitzen

Geformte Schenkeli

portionenweise darin golden ausbacken, auf genügend Haushaltspapier trocken tupfen

Kokosfett auskühlen lassen. Kann nur einmal verwendet werden.

TIPP:

➤ evtl. Puderzucker darüberstäuben

➤ Restliches Kokosfett mit Vogelfutterkernen mischen, fest werden lassen und jetzt im Winter den Vögeln füttern

➤ Damit es sich lohnt, evtl. doppelte Menge Schenkeli zubereiten