

# Schenkeli



## Zutaten

Für ca. 25 Stück

100 g	Butter, weich
175 g	Zucker
1 Prise	Salz
3	Eier
1 ½ EL	Kirsch
1	Bio-Zitrone, nur abgeriebene Schale
400 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Öl zum Frittieren

## Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz, Eier, Kirsch in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 5** verrühren.
2. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und nochmal ca. **15 Sek./Stufe 5** kneten.
3. Sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
4. Teig auf wenig Mehl zu zwei fingerdicken Rollen formen, schräg in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, Schenkeli formen. Mit einem Messer längs ca. 1 mm tief einschneiden.
5. Eine hohe Pfanne mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Schenkeli portionenweise mit einer Schaumkelle hineinlegen, rundum ca. 4 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, auf einem Gitter auskühlen.

## Tipps

- Kirsch durch Aromen wie Rum, Mandel oder Zitrone ersetzen.
- Ein Holzspießchen ins Öl tauchen, wenn sich daran viele Blasen bilden, ist das Öl heiss genug.
- In einer Dose gut verschlossen, kühl und dunkel, kann man die Schenkeli ca. 1 Woche aufbewahren.