

Schenkeli



Zutaten

Für ca. 25 Stück

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

Öl zum Frittieren

Zubereitung

1. Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz daruntererrühren. Ein Ei nach dem andern darunterermischen, weitererrühren, bis die Masse hell wird.
2. Zitronenschale und Kirsch daruntererrühren. Mehl und Backpulver darunterermischen, sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. 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.
4. 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 Haushaltpapier 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.