

# Merveilles (Scherben)

etwa 40 Stücke



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



## Zutaten:

### Teig:

250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker  
50 g Butter  
2 Eier  
80 ml Wasser

### Zum Frittieren:

3 l Frittier-Öl

### Dekoration:

Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Fritteuse oder Gusspfanne mit Öl füllen und Teigrädli bereitstellen.

## 2 Teig:

Das Mehl mit Salz und Zucker vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei und Wasser begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Öl auf ca. 180°C erhitzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick auswallen, mithilfe eines Lineals und eines Teigrädli gewünschte Formen (ca. 4 x 7 cm) zuschneiden und portionenweise ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb frittieren. Die Krapfen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

## 3 Dekoration:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.