

Schenkeli

35 - 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schenkeli-Teig:

2 Eier
175 g Puderzucker
0.6 dl Milch
440 g Mehl
1 EL Dr. Oetker Backpulver
1 TL Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
50 g Butter, flüssig

Zum Frittieren:

etwa 1 l Sonnenblumenöl

Zucker-Garnitur:

100 g Zucker
1 TL Zimt, gemahlen

1 Für den Teig:

Eier und Puderzucker zusammen schaumig rühren.

Mehl Backpulver und Finesse geriebene Zitronenschale mischen und zusammen mit der Milch zur Eier-Puderzucker-Masse geben.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen, zum Teig geben und untermischen.

Die Masse zu einem glatten Teig zusammenfügen und mind. 30 Minuten kühlstellen.

2 Schenkeli formen:

Aus dem Teig fingerdicke, ca. 10 cm lange Schenkeli formen.

3 Frittieren:

Die Schenkeli in der Fritteuse goldbraun ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Zucker-Garnitur:

Zucker und Zimt in einem Suppenteller mischen und die noch warmen Schenkeli darin wälzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das Backen im Backofen:
Schenkeli auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einem Messer oben längs leicht einschneiden und in der Mitte des vorgeheizten Backofens (200°C) während ca. 8 Minuten backen.