

# SCHIENKELI

## NACH GROSSMUTTERS ART

---

**Bildweiser – Leistungsnachweis**  
**5. Semester, PHSG**

*Lea Imhof*



# DIE ZUBEREITUNG DES TEIGES

Teil 1 der Schenkeli-Herstellung

# VOLLSTÄNDIGES MISE EN PLACE ERSTELLEN

## Zutaten (wenn möglich abgewogen):

50g weiche Butter, 120g Zucker, Salz, 2 Eier,  
Zitrone, 250g Dinkelmehl, Backpulver

## Arbeitsgeräte und Hilfsmittel:

Mixer / Küchenmaschine (Kenwood), Rührwerk  
(Schwingbesen), Schüssel, Raffel (wenn möglich  
Zitronenraffel, ansonsten Bircherraffel), Sieb,  
Teelöffel, Teigkarte, Gummischaber, Frischhaltefolie



# 50G WEICHE BUTTER

---

- in eine Schüssel geben
- rühren, bis sich Spitzchen bilden
- **TIPP:** Butter schon im Voraus aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie zu Beginn der Teigherstellung weich ist und dadurch leichter verarbeitbar ist.



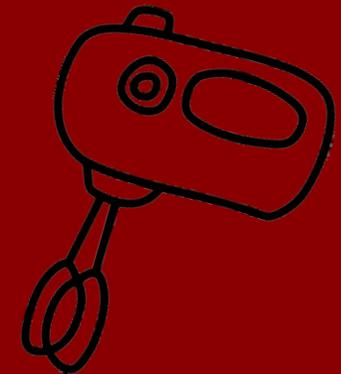
120G ZUCKER



1 PRISE SALZ



beifügen und rühren





2 EIER

ein Ei nach dem andern  
daruntermischen

**TIPP:** Eier ebenfalls im  
Voraus aus dem Kühlschrank  
nehmen, damit sie bei der  
Herstellung des Teiges  
bereits ein wenig temperiert  
sind.



---

weiterrühren,  
bis die Masse  
heller ist



1/2 ZITRONE (BIO)

---

Schale dazureiben



250G MEHL

---

dazusieben





**TIPP:** 1 TL BACKPULVER

nach dem Mehl begeben



RASCH ZUSAMMENFÜGEN, NICHT KNETEN

Der Einsatz einer Teigkarte  
ist dabei hilfreich.

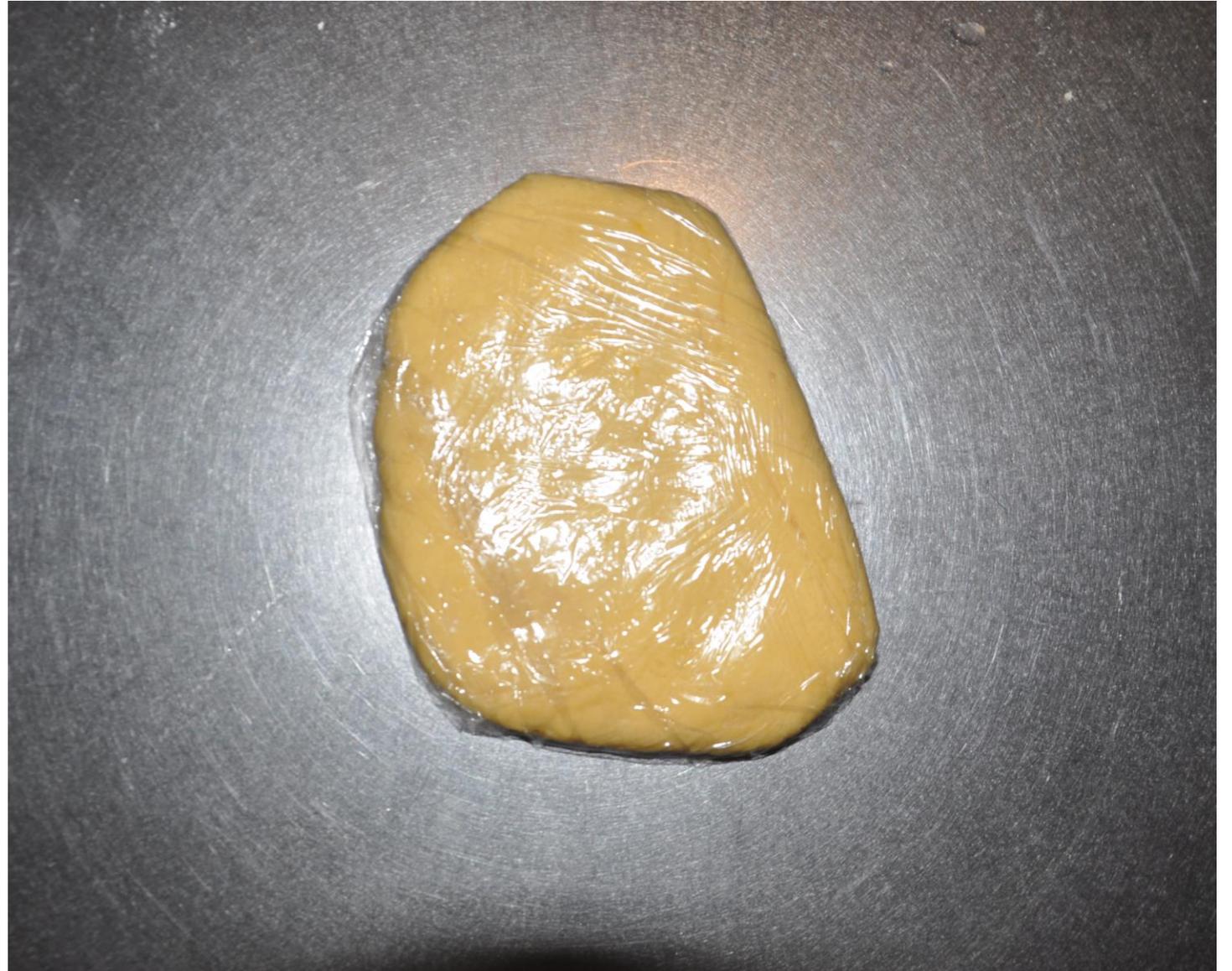
# TEIG KÜHL STELLEN

---

- zugedeckt an der Kälte etwa  
1 Stunde ruhen lassen

**TIPP:** Zusammengefüger Teig in  
Frischhaltefolie einpacken und  
20 Minuten tiefkühlen.

→ Zeit kann eingespart werden



# DAS FORMEN DER SCHENKELI

Teil 2 der Schenkeli-Herstellung



# VOLLSTÄND. MISE EN PLACE ERSTELLEN

- Teig (gekühlt)
- Messer
- wenig Mehl
- Teigkarte

# ROLLEN FORMEN

- auf der Arbeitsfläche wenig Mehl verteilen
- durch Rollbewegung mit dem Händen fingerdicke Rollen formen

**TIPP:** Es macht Sinn, den Teig zu halbieren und während aus der ersten Hälfte Schenkeli geformt werden, den zweiten Teil des Teiges nochmals kühlzustellen.



# ABSCHNEIDEN UND EINSCHNEIDEN DER SCHENKELI

- schräg in ca. 3 - 5 cm lange Schenkeli schneiden
- mit einem Messer längs ca. 1 mm tief einschneiden

**TIPP:** Am Schluss mit der Teigkarte das übrig gebliebene Mehl zusammenschieben und entsorgen.



# DAS FRITTIEREN DER SCHENKELI

Teil 3 der Schenkeli-Herstellung

# VOLLSTÄNDIGES MISE EN PLACE ERSTELLEN

- Brattopf und Deckel
- Holzspießli oder Thermometer
- Kokosfett (oder anderes Öl zum Frittieren)
- Drahtkelle
- Zwei Bratschaufeln
- Teller, welcher mit Haushaltspapier belegt ist
- Sieb, um Rückstände herauszuheben und Gefäss





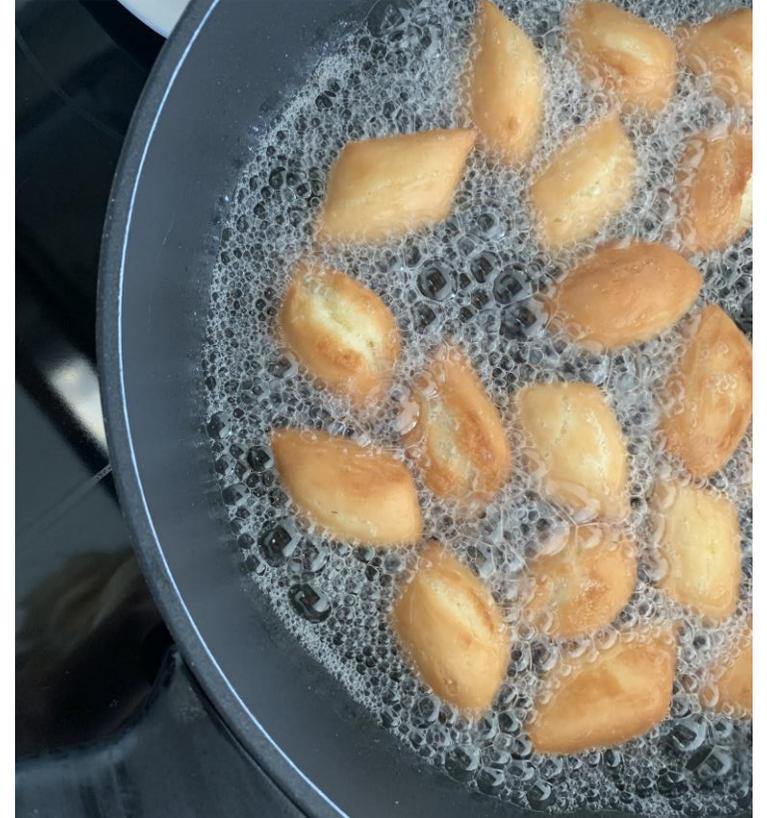
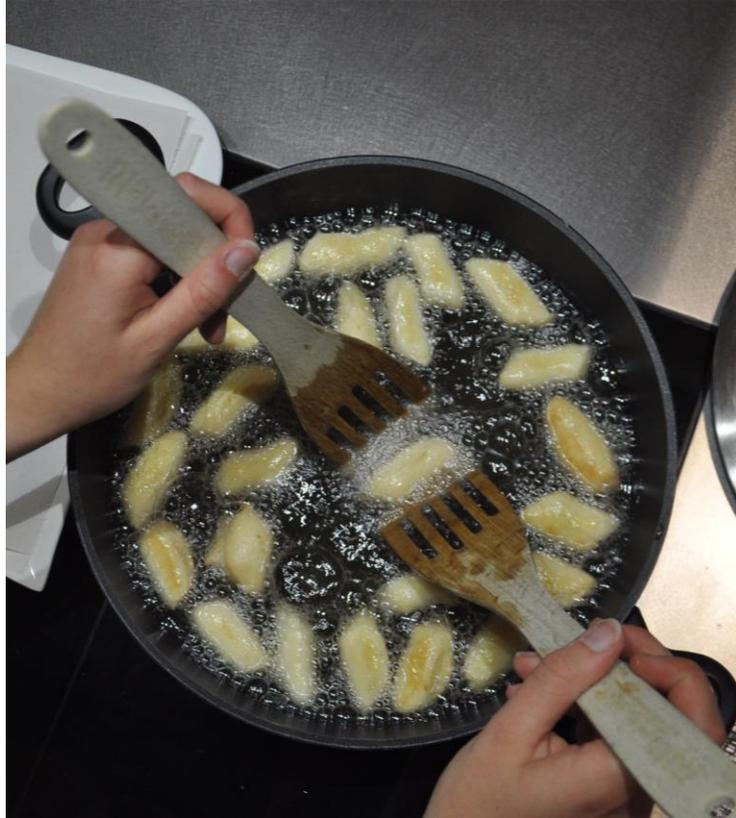
# KOKOSFETT ODER ÖL ZUM FRITTIEREN

Brattopf  $\frac{1}{3}$  bis max.  $\frac{1}{2}$   
Höhe füllen  
auf ca.  $165^{\circ}\text{C}$  -  $170^{\circ}\text{C}$   
erhitzen

# FRITTIEREN DER SCHENKELI

- richtige Temperatur des Kokosfetts
  - Thermometer
  - Probe: Holzspiessli ins Fett halten. Bilden sich daran kleine Blässchen, ist das Kokosfett genügend heiss. Identisch ist es für ein Stückchen Teig, welches ins Fett gegeben wird.
- Gleiches gilt für verwendete Öle.
- Schenkeli mit einer Drahtkelle ins heisse Fett geben (vermeidet Spritzer)
- Schenkeli portionenweise backen





# AUSBACKEN DER SCHENKELI

gelegentlich mit  
Bratschaufeln wenden

goldbraun backen

# HERAUSHEBEN UND ABTROPFEN DER SCHENKELI

- mit Drahtkelle herausnehmen über der Pfanne abtropfen lassen
  - auf Küchenpapier legen und zusätzlich abtropfen
  - evtl. auf Gitter auskühlen



# ANRICHTEN

---

nach Belieben Puderzucker  
darübersieben





& JETZT...  
... GNÜSSE

« ä  
gnöte »