Schenkeli nach Grossmutters Art

Quellen: Landolt, M., Mühlemeier, H., Stambach, B. & Eberhard, L. (1951), *Kochlehrmittel für die hauswirtschaftliche Fortbildungsschule des Kanton Zürichs* (5. Auflage). Zürich: Fachzeitschriftenverlag & Buchdruckerei AG.

Nigg, H. (08.10.2020). Persönliches Interview.

**ergibt etwa 40 kleine Stücke**

**TEIG**

50 g weiche Butter in eine Schüssel geben   
 rühren, bis sich Spitzchen bilden

120 g Zucker beifügen und rühren  
1 Prise Salz

2 Eier Ein Ei nach dem andern daruntermischen. weiterrühren, bis die Masse heller ist

½ Zitrone (Bio) Schale dazureiben

250 g Dinkelmehl dazusieben, rasch zusammenfügen, nicht kneten   
zugedeckt an der Kälte etwa 1 Stunde ruhen lassen

**Tipp:** 1 TL Backpulver nach dem Mehl beigeben

Zusammengefügter Teig in Frischhaltefolie einpacken und 20 Minuten tiefkühlen

**FORMEN**

wenig Mehl auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen   
schräg in ca. 3 – 4 cm lange Schenkeli schneiden   
mit einem Messer längs ca. 1 mm tief einschneiden

**FRITTIEREN**

Kokosnussfett oder Öl zum Frittieren Brattopf ⅓ bis max. ½ Höhe füllen, auf ca. 165°C - 170°C erhitzen  
 Schenkeli portionenweise hineingeben  
gelegentlich wenden und goldbraun backen   
 mit Drahtkelle herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen, evtl. auf einem Gitter auskühlen

evtl. Puderzucker nach Belieben darübersieben

**Tipp:**  Mit einem Thermometer messen, ob das Öl die gewünschte Hitze hat. Wenn keiner vorhanden ist, kann ein Holzspiesschen ins Öl getunkt oder etwas Teig in die Pfanne gegeben werden. Bilden sich daran Bläschen, so ist das Öl/ Fett genügend heiss.

Ein Bild, das drinnen, Tisch, Essen, Küche enthält.

Automatisch generierte Beschreibung