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.

