

Scherben

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 4 Personen

Zutaten Teig:

- 450 g Weizenmehl Type 405
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 110 g Butter
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 120 g Sauerrahm
- 1 Prise Salz



Sonstiges:

- Ca. 1,5 kg Kokosfett zum frittieren
- Teigrädchen
- Küchenkrepp
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker auf ein großes Backbrett häufen und in der Mitte eine Mulde schaffen
2. Butter in Flocken auf dem Rand verteilen
3. Eier, Eigelb und Sauerrahm in die Mulde geben
4. Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten
5. Kokosfett in einem Topf erhitzen
6. In der Zwischenzeit den Teig in mehreren Runden ca. 3 mm dick auswellen und mit einem Teigrädchen zu Rauten schneiden
7. Rauten von beiden Seiten im heißen Fett ausbacken
8. Auf einem mit Küchenkrepp belegten Kuchenrost abtropfen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben