

Rezept

Nonnenfürzle

Ein Rezept von Nonnenfürzle, am 10.06.2023

Zutaten

250 ml Milch	1 Prise Salz
1 EL Zucker	50 g Butter
125 g Mehl	1 TL Backpulver
1 kg Frittierfett zum Ausbacken	3 Eier (Größe M)
Puderrucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Milch, Salz, Zucker und Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Mehl und Backpulver mischen. Den Topf mit der kochenden Flüssigkeit vom Herd nehmen, die Mehlmischung hineingeben und mit einem Kochlöffel rühren, bis ein zäher Kloß entstanden ist. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Haut bildet.
2. In einem hohen Topf oder einer Fritteuse das Fett auf 180° erhitzen. Wenn sich am Stiel eines Holzkochlöffels kleine Bläschen bilden, ist das Fett heiß. Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier nach und nach mit dem Kochlöffel oder Schneebesen unterrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Teig abstechen, portionsweise in das heiße Fett geben und jeweils in ca. 2 Min. rundum goldgelb ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten, mit Puderrucker bestäuben und warm servieren.