

Schenkeli mit Schokolade

(Grundrezept)

ergibt ca. 40 Stück

Teig

100 g Butter

175 g Zucker

¼ Teelöffel Salz

3 kleine Eier

1–2 Zitronen, nur abgeriebene
Schale

1½ Esslöffel Kirsch

400 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Öl zum Fritieren

Teig: Butter weich rühren. Zucker, Salz und Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Kirsch daruntermischen. Mehl und Backpulver dazusieben, sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen. Ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Formen: Aus dem Teig auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen, schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, Schenkeli formen. Evtl. Mehl wegpinseln.

Fritieren: Schenkeli im ca. 160 Grad heissen Öl portionenweise hellbraun backen. Herausnehmen, auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen lassen.

Aufbewahren: Frisch schmecken die Schenkeli am besten. Sie sind, in Dosen kühl aufbewahrt, ca. 2 Wochen haltbar.

Tipp: dunkle Schokolade in Würfeli schneiden, beim Formen in die Schenkeli rollen, gut verschliessen und dann frittieren.

