Nonnenfürzchen

Zutaten für etwa 12 Stück:



Teig:
1 Prise Salz
250 ml Wasser
25 g Puderzucker
50 g Butter oder Margarine
25 g Stärke
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
125 g Mehl
4 Eier

Außerdem:
2 kg Pflanzenfett zum Ausbacken
50 g grober Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:
Wasser zusammen mit dem Salz, dem Puderzucker und dem Fett aufkochen.
Den Topf von der Kochstelle nehmen und das mit Stärke und Zitronenschale vermische Mehl auf einmal hineinrühren.
Den Topf erneut auf den Herd stellen und die Masse so lange rühren, bis sich ein Kloß gebildet hat und am Topfboden eine weiße Haut absetzt.
Den Teig in eine Schüssel geben und sofort 1 Ei hineinrühren.
Den Teig etwas abkühlen lassen und anschließend nacheinander

die restlichen Eier unterrühren.
Das Fett in einer Friteuse auf 180°C erhitzen.
Mit Hilfe von 2 Teelöffeln (zwischendrin immer wieder in heißes Wasser tauchen) vom Teig kleine Kugeln abstechen (ergibt etwa 28 Stück) und etwa 4 Kugeln gleichzeitig ins heiße Fett geben.
Die Nonnenfürzchen etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Das Gebäck mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch heiß mit Zucker bestreuen und servieren.

© lecker-backen.de