

Rosenküchlein

Zutaten für 20 Stück:



Teig:

400 g Mehl
4 Eier
1 Teelöffel Salz

Füllung:

70 g Brombeerkonfitüre

Außerdem:

2000 g Pflanzenfett oder Öl zum Frittieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier und Salz mit dem Knethaken der Handrührgerätes zu einem festen Nudelteig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Je 20 runde Plätzchen im Durchmesser von 4, 5, 6 und 7 cm ausstechen. Jede Scheibe ringsum am Rand 1 – 1,5 cm tief einschneiden. Jeweils 4 Scheiben von jeder Größe eines, die größte unten und die kleinste oben mit verquirltem Eiweiß in der Mitte aufeinander kleben.

Fett in einem großen, breiten Topf erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! Mittlere Stufe des Herdes ist

völlig ausreichend! Küchlein vorsichtig ins Fett gleiten lassen und insgesamt etwa 8 Minuten backen, nach 5 Minuten wenden. Anschließend mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und auf Küchentrepp etwas abtropfen lassen. Jeweils einen halben Teelöffel Konfitüre in die Mitte geben. Küchlein mit gesiebttem Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Dieses Foto hat uns freundlicherweise Nikolaus Kloker zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

© lecker-backen.de