Hasenöhrl



Teig:
400 g Mehl
50 g Butter oder Margarine
2 Eier
2 Esslöffel brauner Rum
20 g Zucker
1 Prise Salz
3 Esslöffel Quark
1 Prise Zimt

Außerdem:
Fett zum Ausbacken
Zimtzucker

Zubereitung:
Das Mehl in eine Schüssel geben und die weiche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Mit den Eiern, Rum, Zucker, Salz und Quark zu einen festen Teig verkneten. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und zu Rauten ausradeln oder schneiden. Jeweils an einer Seite einschneiden, so dass zwei Ohren entstehen.
Das Frittierfett in einen breiten Topf erhitzen *(*Stöckchenprobe)*. Auf mittlerer Herdstufe die Hasenöhrl auf beiden Seiten ausbacken. Kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen und danach in Zimtzucker wälzen. Möglichst noch warm servieren.

**Stöckchenprobe:*
Einen Zahnstocher in das Fett heben. Wenn sich rundherum Bläschen bilden ist das Fett heiß genug.