Schlaufen für Silvester oder Fasching – Räderkuchen Hobelspäne

Fotos Aldona Led

nach Rezept von Aldonas Mutter

Für 25-30 Stück, am besten macht man wie Aldona die doppelte Menge

Zutaten:
200 g Mehl
3 Eigelb
4 El saure Sahne
1 Backpulver
2 El Wodka oder Essig (ich habe Wodka genommen)
Fett zum Frittieren
Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:
Mehl + Backpulver sieben, saure Sahne zugeben, dann rühren und eine Eigelb nach dem anderen zugeben (Knethaken).
Zum Schluss Wodka zugeben.

Zum einem feinen Teig verarbeiten und ganz dünn ausrollen (Teig klebt nicht) .
So dünn wie Nudel Teig.

Dann Streifen schneiden , in Mitte aufschneiden und umdrehen.

In heißem Fett frittieren (bei 180 Grad, so lange bis sind die goldgelb sind)
Mit Puderzucker von beiden Seite bestreuen.

Das Geschmack geht’s bisschen Richtung Blätterteig , ist ein trockener Teig