



Kroštule

Zutaten:

- 2 Eier
- 3 EL Obstschnaps (z.B. Slivovic)
- 2 EL Rum
- 40 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- Schale von ½ Zitrone
- 400 g Weizenmehl
- 1 Liter Pflanzenöl
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Schnaps, Rum und der Zitronenschale gut vermengen.

Das Mehl und ca. 5 EL Wasser hinzufügen (je nach Größe der Eier mehr oder weniger) und gut durchkneten, so dass ein glatter, elastischer Teig entsteht.

Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig portionsweise mit der Nudelmaschine bis Stufe 5 ausrollen und mit einem Ravioli-Rädchen in 3 cm breite Bahnen schneiden.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Die Teigbahnen zu Schnecken rollen, auf einen Pfannenwender setzen und ins heiße Öl tauchen (der Teig geht jetzt sehr stark auf). Kroštule einmal wenden (nach etwa 20-30 Sek.), so dass dieser von beiden Seiten schön goldbraun wird.

Kroštule auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

