



Dauer: /Vlittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 6 Personen
Verfasst von: Heidi Schitter

Zutaten

5	Eidotter
125 ML	Sauerrahm
15 G	Backzucker
1 PRISE	Salz
1 SCHUSS	Rum (38%)
500 G	Dinkelmehl oder glattes Weizenmehl
	Butterschmalz
	Staubzucker

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten zu einen feinen Teig zusammenkneten und anschließend 20 Minuten rasten lassen.
- 2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und messerrückendick auswalken.
- **3.** Vierecke in der Größe von ca. 15×10 cm abschneiden und in jedes Viereck 3 Schlitze mit einem Teigrad radeln den Teig aber nicht durchschneiden.
- **4.** In Butterschmalz jede Seite goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Staubzucker bestreuen ...