

Schänggeli (Fasnachtsgebäck)

Menge	Einheit	was	wie
100	gr	Butter (Zimmerwarm)	10 Min. schaumig schlagen rühren bis die Masse hell ist nach und nach begeben
200	gr	Zucker	
3	Stück	Eier (Zimmerwarm)	
1 1/2	Esslöffel	Kirsch	dazu geben
1	Stück	Zitronenschale (unbehandelt)	fein gerieben, dazu geben alles mischen
500	gr	Mehl	dazu geben
1	Messerspitze	Backpulver	ebenfalls dazugeben alles mischen, wenn möglich von Hand
1	Prise	Salz	auf das Mehl streuen

Teig mindestens 2 Stunden in einer Folie in den Kühlschrank legen
(kann auch über Nacht sein)
damit der Teig schön kalt ist für die weitere Verarbeitung

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. Fingerdicke
(durchschnittler Zeigefingel der Frau) Rugel drehen
und mit dem Teigschaber in ca. 5,5 cm lange Stücke schneiden

3,5* kg im Kokosfett** bei 200 Grad Goldbraun backen
(dauert ca. 5 - 6 Minuten)

Menge ergibt etwa 60 - 70 Stück

** das Kokosfett kann man für 3-4 Mal Schänggeli ausbacken verwenden.

** je nach Friteuse