

## Schänggeli (Fasnachtsgebäck)

Menge	Einheit	was	wie
50	gr	Butter (Zimmerwarm)	schaumig schlagen rühren bis die Masse hell ist (sollte um das dreifache aufgehen)
125	gr	Zucker	
2	Stück	Eier (Zimmerwarm)	
250	gr	Mehl	dazu geben
1	Prise	Salz	auf das Mehl sträuen
1	Esslöffel	Kirsch	dazu geben
1/2	Stück	Zitronenschale (unbehandelt)	gerieben dazu geben alles mischen (mit K-Haken)

Teig 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  
(durchschnittlicher Zeigefinger des Mannes) Rugel drehen  
und mit dem Teigschaber in ca. 5 cm grosse Stücke schneiden

im Kokosfett\* bei 180 Grad Goldbraun backen  
(dauert ca. 6 Minuten)

Menge ergibt etwa 50 Stück

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

Mengen: Man kann jedoch auf einmal die doppelte Menge verarbeiten.