Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Nonnenfürzle (Franz Christberger, Gasthaus Lamm)

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 300 g Mehl Typ 405
- 6 Eier
- 80 g Butter
- Prise Salz
- 1 EL Backpulver
- 1/2 L Milch 3,5 %

Zubereitung

Die Milch mit Butter und Salz aufkochen. Mehl hinzugeben und rühren, bis der Teig sich vom Topfboden löst. Also einen Brandteig herstellen. Vom Herd nehmen, Backpulver und Eier einzeln mit Rührgerät unterarbeiten (am besten Knethaken bei Rührgerät).

Den Teig kurz ruhen lassen und dann immer etwas Masse in die offene Hand geben (Einmalhandschuhe) und diesen zwischen Daumen und Zeigefinger zusammenpressen (ergibt exakt gleichgroße kleine Bällchen). Die Bällchen in die heiße Fritteuse geben und goldbraun ausbacken.

Wenn alles richtig gemacht wurde, gehen sie wunderschön auf. Danach in Zimtzucker wälzen und mit Vanilleeis und Sahne servieren.

Franz Christberger vom Gasthaus Lamm in Wangen hat uns sein Rezept für Nonnenfürzle gesendet.