

Nonnenfürzle (mit Hefeteig)



Zutaten:

Für 4 Personen:

- 500 g (Dinkel-) Mehl
- 250 ml lauwarme Milch
- 4 Eier
- 20 g Hefe
- 50 g Butter, flüssig
- 50 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- ½ TL Backpulver
- Saft und Schale einer Bio Zitrone
- Prise Salz



Extra:

- 4 EL Weinbeeren in 5 EL Apfel- oder Birnengeist eingelegt
- 1 kg Butterschmalz zum Ausbacken, Zimtzucker zum Wälzen

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Darin die Hefe mit 1 TL Zucker und 50 ml Milch verrühren und diesen Vorteig 15 Minuten gehen lassen.

Danach das restliche Mehl mit dem restlichen Zucker, dem Backpulver, der flüssigen Butter, den Eiern, dem Vanillemark, einer Prise Salz, dem Saft- und Zitronenabrieb zum Vorteig geben und miteinander verkneten. Den Hefeteig zugedeckt erneut ca. 15 Min. gehen lassen.

Wer möchte, gibt vor dem Ausbacken noch eingelegte Weinbeeren in den Teig.

Das Butterschmalz in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Tipp: Das Fett ist heiß, wenn sich an einem Holzstäbchen kleine Bläschen bilden.

Von dem Hefeteig mit einem Esslöffel kleine Nocken abstechen und im Butterschmalz goldgelb frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Vor dem Servieren in Zimtzucker wälzen.