Nonnenfürzchen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Butter	30 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Zucker	65 g
Salz	
Vanille Zucker	20 g
Eier	2 St.
Zimt	1 TL
Rapsöl	500 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf Milch und Butter auf mittlerer Stufe aufkochen. Mehl, 1 EL Zucker, Salz und Vanillinzucker mischen und unter Rühren auf einmal in den Topf geben. Weiterrühren, bis sich ein Teigkloß bildet. Diesen unter Rühren ca. 1 Min. „abbrennen“. Teig in eine Schüssel umfüllen und Eier einzeln unterschlagen, bis der Teig glänzt und reißend vom Löffel fällt. Übrigen Zucker mit Zimt auf einem Teller mischen.

2. Frittieröl in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Mit 2 Esslöffeln Portionen vom Teig abstechen und in das heiße Fett gleiten lassen. Unter mehrmaligem Wenden ca. 3–4 Min. goldgelb frittieren, dabei kleine Teigstückchen, die sich ablösen, entfernen, damit sie nicht verbrennen.

3. Nonnenfürzchen aus dem Fett heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort im Zimtzucker wenden. Warm oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	283 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g