

Verwurelter

Dieses Luxemburger Fastnachtsgebäck wird mit Sahne verfeinert.

Noch nie war Gebäck so einfach und lecker wie Luxemburger Fastnachtsgebäck. Rezepte wie Luxemburger Fastnachtsgebäck gehören zur Faschingszeit einfach dazu. Mit Sahne schmeckt dieses Karnevalsgebäck noch viel besser.

Zutaten

- 350 g Mehl
- 80 ml Sahne
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rum (braun)
- Puderzucker
- Frittierfett

Zubereitung

- Eier, Zucker und Salz cremig rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Rum und Sahne unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterarbeiten. Den Teig gründlich durchkneten und unter einem Tuch 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig 1/2 cm dünn ausrollen. In Streifen schneiden und diese zu Knoten formen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestäuben.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/verwurelter/>