

Schenkeli (Tirgeli)



Zutaten für ca. 50 Stück

120 g weiche Butter
4 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
Schale einer gewaschenen Zitrone
500 g Mehl
1 TL Backpulver
2 cl Kirsch
1 - 2 kg Kokosfett oder Fritieröl

Zubereitung:

Butter verflüssigen, Eier, Zucker, Kirsch und Salz zugeben und verrühren bis die Masse hell ist.

Zitronenschale dazugeben, Mehl und Backpulver einsieben, verrühren und zugedeckt an einem kühlen Ort ruhen lassen (optimal etwa 2 Std).

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden und

an den Enden etwas dünner drehen.

Kokosfett oder Fritieröl in der Bratpfanne oder Friteuse auf 160 °C erhitzen.

Die Schenkeli portionenweise goldbraun backen und danach gut abtropfen lassen.

Tipp:

Das oberflächliche Fett lässt sich gut entfernen, wenn die Schenkeli nach dem Backen auf Haushaltspapier gelegt werden und noch in heissem Zustand damit abgetupft werden.