

Badische Scherben

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 T Mehl
1/2 T Sojamilch
2 EL Puderzucker
2 EL Öl
2 EL Zitronensaft
Frittierfett
Zucker zum Bestreuen

- Mehl, Sojamilch, Puderzucker, Öl und Zitronensaft zu einem glatten Teig verkneten.
- Eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
- Millimeterdünn ausrollen.
- In etwa handgroße Rechtecke oder Dreiecke schneiden.
- Frittieröl erhitzen.
- Teiglinge darin frittieren (nicht zu viele auf einmal).
- Wenn sie leicht gebräunt sind herausnehmen.
- Mit Zucker bestreuen.



Anmerkung: Typisches badisches Faschingsgebäck.