



Fasnachtschüechli (Chnöiblätze)

Dessert • Gebäck
Roger Warna

Portionsgröße: 15 Stück | **Arbeitszeit:** 1 Std. | **Kochzeit:** 30 Min.

Zutaten

200 g Mehl
6 g Salz
100 g Eier, verquirlt
20 gr Veganer Rahm

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Salz, Eier und Rahm zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

30 Minuten ruhen lassen.

Teig in 15 gleich grosse Stücke teilen.

Auf bemehlter Fläche dünn auswalten, Küchentuch auf das Knie legen, Teigfladen mit den Fingern vorsichtig möglichst dünn ausziehen.

Fritteuse auf 180°C erhitzen. Teigfladen hineinlegen, etwas zusammenschieben. Beidseitig goldgelb frittieren. Auf Haushaltpapier gut abtropfen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben

Menge pro Portion
Kalorien: 136
Fette gesamt: 10g
Kohlenhydrate gesamt: 10g
Eiweiß: 2g