



## 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

### Nährwertangaben

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

### 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 auswallen, 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 Haushaltspapier gut abtropfen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.