AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	Winter	Schweiz

SCHENKELI



Rezept: swissmilk.ch, 30. 1. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Erstmals ist das Fasnachtsgebäck im Buch «Süsse Basel» 1629 erwähnt. Auch in bäuerlichen Kreisen der Westschweiz sind die «cuisses de dames» seit Jahrhunderten verankert. Das Zürcher Schulkochbuch hat die Schenkeli 1999 gestrichen: zu fett! Im Jargon der Patissier eine «Tagesspezialität», also am Produktionstag zu geniessen.

ZUTATEN (10 PERSONEN)

100 g	Butter, weiche	1.5	Zitrone, Abrieb
180 g	Zucker	1.5 EL	Kirsch
0.3 TL	Salz	400 g	Mehl
3	Ei, kleines	1 TL	Backpulver
			Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Ei beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Kirsch daruntermischen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und zu einem weichen Teig zusammenfügen. In Folie gepackt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Aus dem Teig auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen, schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Beidseitig mit den Fingern zuspitzen.
4. Öl auf ca. 160° C erhitzen. Schenkeli portionenweise im Öl ausbacken. Herausnehmen und auf einem mit Haushaltpapier belegten Gitter abtropfen lassen.