

Tarik Rose
Fasnachtsgebäck: Badische Scherben

Dienstag, 13. Februar 2024
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1/2	Bio-Zitrone
2	Eier
50 g	Sauerrahm
30 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Weizenmehl, Type 550
1 Prise	Backpulver
etwas	Weizenmehl, Type 550 zum Ausrollen
1 l	Frittieröl
etwas	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.
2. Zitronenabrieb, Eier, Sauerrahm, Zucker und Salz gut verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, diese Mischung nach und nach unter die Eier-Sauerrahm-Masse geben und zu einem festen Teig kneten.
3. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.
4. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in kleine Vierecke oder Rauten schneiden.
5. Das Frittieröl in einem ausreichend großen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Ein Kuchengitter zum Abtropfen bereitstellen.

Hinweis: Um herauszufinden, ob das Frittieröl bereits heiß genug ist, einfach den Holzstiel eines Kochlöffels in das flüssige Fett halten. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn sich um das Holz herum kleine Bläschen bilden und nach oben steigen. Dann hat das Öl eine Temperatur von etwa 170 Grad Celsius und somit die optimale Temperatur zum Frittieren.

6. Im heißen Fett nach und nach die Scherben goldgelb ausbacken.
7. Dann mit einer Siebkelle herausnehmen und auf dem Gitter abtropfen lassen, damit sie nicht zu fettig werden.
8. Die Scherben mit reichlich Puderzucker bestäuben und genießen.