

Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Nonnenfürzle

Für ca. 20 Stück

Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Hefe
60 g	Zucker
250 ml	Milch
60 g	Butter
1	Prise Salz
1	Zitrone (Schale)
4	Eier (Größe M)
100 g	Sultaninen
1 kg	Kokosfett



Zubereitung

1. Mehl sieben. Hefe mit 2-3 EL lauwarmen Milch, 1 Prise Zucker und 1 EL Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren. Abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Übriges Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Den Vorteig, übrigen Zucker, Milch, weiche Butter, Salz, Zitronenschale, Eier und Sultaninen zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abdecken und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Fett in einem großen Topf erhitzen. Mit einem Teelöffel aus dem Teig kleine Portionen abstechen.
4. Die Portionen ins heiße Fett geben und darin ca. 2 Minuten goldgelb und knusprig ausbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.