

Sonntagskuchen

Eberhard Braun

Freitag, den 10.02.2023

Nonnenfürzle

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

Für die Nonnenfürzle

500 ml Vollmilch
80 g Butter
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
6 Eier (Größe M)
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 gehäufter TL Backpulver
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Liter neutrales Öl zum Frittieren

Zum Servieren:

Zimtzucker und Vanilleeis

Außerdem:

Einmalhandschuhe
Küchenthermometer
Schaumkelle
Küchenpapier zum Abtropfen
Alternativ zum Küchenthermometer: Holzkochlöffel (zum Testen, ob das Öl heiß genug ist)



Zubereitung

1. Für den Brandteig in einem mittelgroßen Topf Milch mit Butter, 1 Prise Muskatnuss und 1 Prise Salz bei starker Hitze aufkochen. Mehl zugeben und bei milder Hitze unter Rühren mit einem Rührlöffel erhitzen, bis sich der Teig vom Topfboden löst.
2. Topf von der Kochstelle nehmen, Backpulver und Eier nacheinander mit dem Knethaken des Handrührgerätes unterarbeiten. Zitronenschale ebenso unterkneten. Den Teig kurz ruhen lassen.
3. Inzwischen das Öl in einem mittelgroßen Topf auf 175 Grad erhitzen.
4. Nun mit einem Einmalhandschuh arbeiten. Jeweils etwas Teig in die offene Hand geben und diesen zwischen Daumen und Zeigefinger zusammenpressen. Das ergibt exakt gleichgroße kleine Bällchen.
5. Die Bällchen portionsweise ins heiße Frittieröl geben und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen. Nonnenfürzle in Zimtzucker wälzen und mit Vanilleeis servieren.

Unser Tipp: Wenn Sie kein Küchenthermometer haben: Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem ins heiße Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen.

Unser Tipp: Schauen Sie sich bitte für das Formen das Rezeptvideo an.