

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Fasnachts-Scherben

Zubereitungszeit ca.40 Min.

Eier	4	mit
Zucker	2 EL	
Sauerrahm (30%)	4 EL	
Salz	2 Prisen	und
Mehl	~ 350 g	zu einem dicken Teig verarbeiten. Diesen dünn ausrollen und in Dreiecke (Scherben) von ca. 7 cm Kantenlänge schneiden.
Rapsöl	1 L	in einem Topf erhitzen und die Scherben darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit
Puderzucker	etwas	bestäuben. Am besten gleich genießen.

Der ideale Begleiter

[Tanz auf dem Vulkan](#)

