



Zum Ausdrucken



Für die Rezeptesammlung

Rezept – Liebesschleifen (im Polnischen *Faworki* oder auch *chrust* genannt)

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
3 Eigelbe
3-4 EL dicke Sahne
1 TL Backpulver
2 EL Rum oder Wodka
Prise Salz

sowie:

500 g Fett (Schmalz oder Butterschmalz) zum Braten
Puderzucker (Staubzucker) mit Vanille, zum Bestreuen



Zubereitung:

Gesiebtetes Mehl mit Sahne vermengen. Eigelbe unterschlagen. Backpulver, Salz und Alkohol zugeben. Alle Zutaten zu festem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn mit dem Nudelholz ausrollen. In 15 cm lange und 3 cm breite Streifen zurecht schneiden. Jeden Streifen in der Mitte auf eine Länge von 5-6 cm einschneiden und mit dem Ende durchziehen. Der Teig sieht aus wie eine Schleife. Das Öl in der Fritteuse (oder im Topf) auf 180°C erhitzen. Teigstreifen in siedendem Fett schwimmend goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit - Smacznego!

Quelle Rezept: Kuchnia Polska, 1960
Quelle Bild: <http://magdascauldron.com>