

Rezept zur Herstellung von Liebesschleifen (Faworki)

(Mengenangaben für 4 Personen)

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl

3 Eigelbe

3-4 EL dicke Sahne

1 TL Backpulver

2 EL Rum

Prise Salz

sowie:

750 g Fett (Schmalz oder Butterschmalz)

Puderrucker (Staubzucker) mit Vanille, zum Bestreuen

Zubereitung:

Gesiebtetes Mehl mit Sahne vermengen. Eigelbe unterschlagen. Backpulver, Salz und Rum 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 Küchentuch abtropfen lassen.

Mit Puderrucker bestreuen oder an Stelle des Puderruckers, in flüssige Schokolade tauchen oder mit Honig beträufelt servieren.

Guten Appetit - Smacznego!

(Quelle Rezept: <http://www.kirchenweb.at/kochrezepte/13dessert/lm/liebesschleifen.htm>)



(Bildquelle: <http://www.brauchwiki.de/Datei:Faworki.jpg>)