

SCHLÜFERLI

4 Eier
 180 g Zucker
 1 Prise Salz

zusammen schaumig schlagen

120 g Butter, flüssig
 ½ Zitronenschale
 ½ EL Kirsch

beigeben

500 g Mehl
 1 KL Backpulver

Zu einem Teig zusammenfügen

Teig in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Formen

- Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen und in Rechtecke von 9x3 cm schneiden, in der Mitte einen Schlitz von ca. 2 cm schneiden
- Die Schlüferli vorsichtig formen

Frittieren

- Im 160° C heissen Öl portionenweise hellbraun backen
- Herausnehmen und auf einem mit Haushaltspapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen

Aufbewahren

- Frisch schmecken die Schlüferli am besten
- Sie sind, in Dosen aufbewahrt, ca. 2 Wochen haltbar