

Nonnenpfötchen

Zutaten:

80g Magarine oder Butter
75g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
125 g Speisestärke
375 g Mehl
3 gestr TL Backpulver
10-12 EL Milch

Zubereitung:

- 1. Magarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.**
- 2. Speisestärke, Mehl und Backpulver vermischen dazugeben und vermengen**
- 3. Milch dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.**
- 4. Kalt stellen (Teig mehrere Stunden kalt stellen, um so besser werden die Plätzchen.)**
- 5. Den Teig ausrollen und mit einem Messer Rechtecke markieren.**
- 6. In Mitte die Rechtecke einritzen und das eine Ende durch die Öffnung ziehen.**
- 7. Die Plätzchen im heissen Öl goldbraun frittieren.**
- 8. Die fertigen Plätzchen dick mit Puderzucker bestäuben.**