

VERWURELTER



Zutaten:

- 👉 300g Miel
- 👉 3 Eeër
- 👉 e bësse Salz
- 👉 1 Pak Vanillzocker
- 👉 1 Pak Bakpulver
- 👉 125ml Raahm
- 👉 80g Botter
- 👉 4 lessläffel Zocker
- 👉 Pudderzocker

Virbereedung:

Schëtt Miel, Eeër, Salz, Vanillzocker, Botter, Zocker, Raahm an de pak Bakpulver an eng grouss Schossel an kniet alles zesummen bis du en Deeg hues

Ären Deeg sollt net pechen, falls en pescht, kënnst Dir e bësse méi Miel derbäisetzen bis Dir déi richteg Konzestenz fannt.



Deckt d'Schossel mam Deeg mat engem propperen Duch zou a loosst en ongeféier eng Stonn bei Raumtemperatur stoen.



Rullt den Deeg 1 cm déck op enger gemielter Fläsch aus.

Schneit dënn Sträiwen mat engem Messer an maach en Knuet dran.



Schrëtt 1



Schrëtt 2



Schrëtt 3



Schrëtt 4



Verwurelter frittéiert	Verwurelter am Schëffchen
<p>Lee d'Verwurelter 2 Minutten an den Ueleg, an dréint se dauernd beim Kachen, bis se gëllen brong sinn.</p> <p>Leet se an Kichenpabeier fir den iwwerflessegen Ueleg ofdrépsen ze loosse.</p>	<p>Den Uewen op 180C virhëtzen.</p> <p>Leet Äre Verwurelter op e Bakblech an baack se am Uewen fir ongeféier 10 Minutten.</p> <p>No 5 Minutten, dréint se ëm, sou dat se op béide Säite brong kënnen ginn.</p> <p>Wann se fäerdeg sinn, huet se aus dem Uewen eraus, a losst se ofkillen.</p>



Wa se ofgekillt sinn, mat Pudderzocker streeën.



Loosst Iech et schmaachen 😊