



Fasentscherben

Zutaten für ca. 70 – 75 Scherben:

- 5 Eigelb
- 1 großes Ei
- 4 EBl. dicken sauren Rahm
- 60 gr. Zucker
- 400 gr. Mehl.

Zubereitung:

Eier, Zucker und Rahm werden verrührt, das Mehl nach und nach dazugegeben und der Teig leicht zusammengearbeitet. Hierauf wellt man ihn auf dem Wellbrett so dünn wie möglich aus und schneidet mit dem Backrädchen 12 cm lange und 5 cm breite, verschobene Rechtecke. Diese werden mit einer Gabel einige Male gestupft, damit die Scherben nicht blasig werden und schwimmend in heißem Fett, ungefähr 3 – 4 min gebacken. Man entfettet sie auf Brotscheiben und wendet sie sofort in Zucker und Zimt.

