



KÜCHEN DEERN

sweett nich. giff dat nich

ZUTATEN

Donut Teigreste
(eine Hand voll)
100g Puderzucker
300g Kokosfett/
Butterschmalz

REZEPT: SCHMALZGEBÄCK A LÁ WEIHNACHTSMARKT

1. Teig in 15 Stücke teilen und zu Bällen formen
2. Bälle an einem warmen Ort 1,5 Std gehen lassen
3. Kokosfett bzw. Butterschmalz in einem hohen Topf heiß werden lassen und Bälle goldgelb frittieren
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und (noch warm!) in einer Schüssel mit Puderzucker bestreuen

REICHT FÜR 15 STÜCK
DAUERT 2 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN)



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

sweett nich. giff dat nich

