



KÜCHEN DEERN

sweett nich. giff dat nich

ZUTATEN

- Donut Teigreste
(eine Hand voll)
- 40g Zucker
- 2EL Zimt
- 300g Kokosfett/
Butterschmalz

REZEPT: ZIMTSTANGEN

1. Teig in 15 Stücke teilen und zu Stangen{=Würstchen :) } rollen
2. Stangen an einem warmen Ort 1,5 Std gehen lassen
3. Kokosfett bzw. Butterschmalz in einem hohen Topf heiß werden lassen und Stangen goldgelb frittieren
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und (noch warm!) in einer Schüssel mit Zimt und Zucker ummanteln

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



NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

sweett nich. giff dat nich

