

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Fasnachter Schenkeli

**Zutaten:**

60 g	Butter
2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ Stk.	Zitrone
250 g	Mehl
½ TL	Vanillezucker oder Vanillepulver
1 Msp.	Backpulver
etwas	Zimt, Zucker, Puderzucker – nach Belieben

**ZUBEREITUNG:**

Butter rühren, bis sich Spitzen bilden. Eier, Zucker und Salz zugeben, rühren bis die Masse hell wird. Schale der Zitrone dazureiben, Mehl und Backpulver dazusieben und zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Teig zu fingerdicken Rollen formen. In ca 3-5cm lange Stücke schneiden. An den Enden etwas dünner drehen.

In der Friteuse oder im Wok in Frittier-Öl goldbraun frittieren. Gut abtropfen und in etwas Zimtzucker (Verhältnis 1:1) drehen – evtl. noch mit Puderzucker bestäuben.

### Fasnachts Wonton

**Zutaten:**

1/2-1 Pack	Wonton (erhältlich in Asia Shops)
etwas	Zimt, Zucker oder nur Puderzucker – nach Belieben

**ZUBEREITUNG:**

Wonton-Blätter ganz oder halbiert - In der Friteuse oder im Wok in Frittier-Öl goldbraun frittieren. Gut abtropfen und mit Puderzucker bestäuben.