



Karnevalsrosten oder Fastnachtsrosen

Zutaten:

- 300g Mehl
- 4 Eigelb
- 1 EL Essig 6%
- 1 EL Staubzucker (Puderzucker)
- ½ TL Salz
- ca. 5 gehäufte EL Sauerrahm (saure Sahne)
- ca. 1 Liter Öl oder Schweine- Schmalz zum Frittieren
- Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen
- Marmelade nach Belieben (Konfitüre)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten (noch etwas Mehl dazu geben, wenn der Teig zu klebrig ist).

Mit einem Nudelholz kräftig auf den Teig ca. 10 - 15 Minuten schlagen (Der Teig wird dann mit vielen kleinen Luftblasen gefüllt). Ich habe ihn einfach etwas ausgerollt, daraufgeschlagen, zur Hälfte wieder zusammengelegt, wieder draufgeschlagen, und so weiter bis 10 Minuten um waren :-)

Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen. Aus dem Teig jeweils 3- 5 runde Plätzchen von abnehmendem Umfang ausstechen und einschneiden.

Die Teigscheiben übereinander legen in der Mitte fest drücken. Ich habe das mit dem Ende eines Kochlöffels gemacht, einfach fest draufdrücken.

Das Öl auf ca. 170 C° erhitzen und Karnevalsrosen mit der oberen Seite vorsichtig in das Öl legen. Wenn die Rosen auf der im Öl liegenden Seite schön goldgelb sind, umdrehen und noch ein bisschen weiter backen bis sie von beiden Seiten schön goldgelb sind.

Auf Küchenrolle abtropfen und auskühlen lassen.

Dann mit Staubzucker (Puderzucker) dick bestäuben. In den Kelch der Rose Marmelade nach Belieben geben. Ich habe Ribiselmarmelade genommen.

Fertig :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at