

Gebackene Teignocken



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Brauner Rum	1 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Vollkornmehl	400 g
Backpulver	1 Pkg.
Vollmilch	125 ml
Rapsöl	1 Liter

Zubereitung:

Die Eier mit Zucker schaumig rühren, Rum und Salz dazurühren, das mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch unterheben.

Aus dem Teig kleinere Nocken stechen und im heißen Öl goldbraun herausbacken.
Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1419-Gebackene-Teignocken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at