

# 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](http://www.koch-idee.at)