

Hasenörl von Brigitte



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Sauerrahm / saure Sahne | 3 Esslöffel |
| Speiseöl / Öl | 1 Liter |
| Weizenmehl (glatt) | 500 g |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Margarine / Thea | 120 g |
| Staubzucker / Puderzucker | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Teig kneten und 1/2 Stunde rasten lassen.

Den Teig portionieren und mit einem Nudelwalker ausrollen.

Den Teig mit einem Teigrad oder Messer in Rechtecke oder Dreiecke schneiden oder radeln (ca. 4x4 cm).

Öl in der Friteuse oder einem Elektrogeschirr erhitzen.

Die Polsterzipf oder Hasenörl schwimmend darin herausbacken.

Mit Staubzucker bestreuen und heiß oder kalt servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-226-Hasenoerl-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at