



Berner Schlüferli

ein Fastnachtsgebäck aus der Schweiz ohne Hefe



Das braucht ihr (für ca. 10 Portionen)

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Butter
- 2 Eier
- 250 ml Öl
- 125 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 350 g Weizenmehl
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 130 g Zucker
- ½ - 1 l Pflanzenöl zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben.

So geht es

Die Eier mit dem Zucker cremig schlagen, die Butter dazugeben und weiterrühren. Danach Zitronensaft, Sahne und Salz einrühren und das Mehl langsam beimengen. Der Teig sollte leicht knetbar sein. Eine Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Teigrad oder einem Messer Rechtecke von ca. 9 x 3 cm ausschneiden. In jedes Stück in der Mitte einen kleinen Schlitz schneiden und ein Ende durch diese Öffnung ziehen.

In einem Topf das Pflanzenöl auf 170 – 175 °C erhitzen, das lässt sich gut mit einem Holzstäbchen oder dem Stiel eines Kochlöffels testen: Wenn ihr den hineinhal- tet und sich Bläschen bilden, ist das Fett heiß genug.

Die Rechtecke portionsweise im heißen Fett schön goldgelb ausbacken, die Schlüferli auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt am besten frisch servieren.

Fertig!