

Nonnenfüzle in Zimtzucker

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl
1 Prise Salz
500 ml Milch
1 EL Backpulver
3 Eier
80 g Butter
Zimtzucker



Zubereitung:

Milch mit Salz und Butter zum Kochen bringen.

Nach kurzem Aufwallen das Mehl im Ganzen einrühren bis der Teig sich vom Topf löst.

Vom Herd nehmen, Eier einzeln hinzugeben, dann das Backpulver hinzufügen. Mit Knethaken verrühren. Etwas Brandteigmasse in die linke Hand geben und zwischen Daumen und Zeigefinger durchdrücken, mit einem Teelöffel abstechen und im heißen Fett schwimmend goldgelb backen.

Anschließend in Zimtzucker wenden und mit Vanilleeis und Sahne anrichten.

Tipp:

Original Allgäuer Nonnenfüzle gibt es im Gasthaus Lamm in Wangen. Das Wirtshaus setzt auf traditionell schwäbische Küche in angenehmer Atmosphäre.

www.lamm-wangen.de