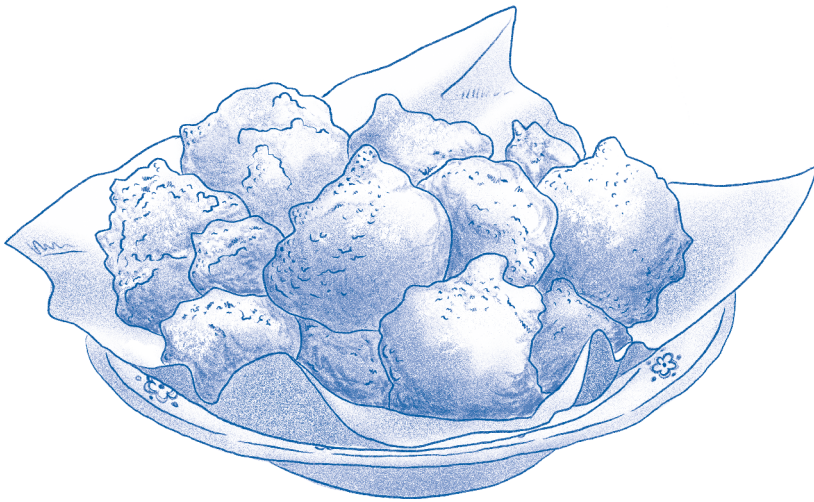




Die Allgäuer Städte empfehlen:

NONNENFÜRZLE

⌘ Rezept für 4 - 6 Portionen | ⌚ Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 500 ml Allgäuer Heumilch
- 1 EL Backpulver
- 3 - 4 Eier
- 80 g Butter
- Zimtucker nach Belieben
- ausreichend Fett bzw. Pflanzenöl zum frittieren



Heumilch trägt das Gütesiegel g.t.s. – garantiert traditionelle Spezialität und ist somit ein von der EU besonders geschütztes Produkt.

Zubereitung

1. Milch mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Nach kurzem Aufwallen das Mehl und das Backpulver im Ganzen einrühren, bis sich der Teig vom Topf löst und eine dünne weiße Schicht am Topfboden entsteht.
2. Den Topf vom Herd nehmen. Den Teig kurz abkühlen lassen, in eine Rührschüssel geben und anschließend die Eier einzeln hinzugeben und mit Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.



Eier, Milch und Butter erhält man oft rund um die Uhr an Selbstbedienungsautomaten direkt bei den Landwirten vor Ort. Eine Übersicht aller Allgäuer Automaten, findest du unter direktvermarktung.allgaeu.de.



Nonnenfürzle werden traditionell zur Fasnachtszeit gebacken – heute kann man sie aber auch ganzjährig als Süßspeise in der Region oder bei einer kulinarischen Stadtführung in den Allgäuer Städten genießen.

3. Mithilfe zwei Teelöffeln aus der Brandteigmasse kleine Nocken formen und im heißen Fett (160 - 170°C) 5-8 Minuten goldgelb backen. Alternativ können die Nocken auch mit der Hand hergestellt werden. Dazu etwas Brandteigmasse in die linke Hand nehmen und zwischen Daumen und Zeigefinger durchdrücken. Die so entstehenden Teigstücke dann mit einem Teelöffel abstreichen und ebenfalls im Fett ausbacken.
4. Die fertig gebackenen Nonnenfürzle anschließend in Zimtucker wenden und noch warm mit Vanillesoße, Sahne oder Vanilleeis servieren.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter: kulinarischeserbe.allgaeu.de

