

Siegerländer Kriebelcher



Der Klassiker zum Rosenmontag

Zutaten

250 gr. Quark (Magerstufe)
100 gr. Zucker
2 frische Eier
1 EL Butter o. Margarine
250 gr. Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Biozitrone (Saft + Zesten)

Öl/Fett zum Ausbacken
feiner Zucker o. Puderzucker



Alle Zutaten für den Teig mit dem Knethaken eines elektrischen Handrührgerätes gut verkneten. Das Ausbackfett auf max. 180° erhitzen. (Nicht zu heiß werden lassen, sonst werden die Kriebelcher außen zu dunkel und innen nicht gar).

Mithilfe von zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und nacheinander langsam! im heißen Fett ausbacken. Kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen. Anschließend im Zucker bzw. Puderzucker wälzen. Fertig.



Fachinnung Sanitär-Heizung-Klima Siegen-Wittgenstein
Wir bringen Sie gut durch die stürmische Jahreszeit.
Fotos (C): Geralt; Clipdealer