

Nonnenfürzchen

Zutaten:

500 g Mehl

Salz

1/4 l Milch

25 g Hefe

140 g Butter

abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eigelb

60 g Rosinen

Butterschmalz

Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Milch, Salz und Hefe verrühren und gehen lassen. Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren und zum Hefeteig geben. Die Rosinen unterheben und den Teig gehen lassen. Mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen und die Nonnenfürzchen in heißem Butterschmalz langsam von beiden Seiten braun backen. Das Gebäck noch heiß mit Puderzucker bestreuen.