Crejettes (ausgebackene Küchlein)

-

Zutaten

Eine Kilbi-Spezialität aus dem Vivisbachbezirk

- 6 Eier
- 6 EL Zucker
- 100 g Butter
- 1 Weissweinglas Kirsch
- 800 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Die weiche Butter, den Kirsch und das Mehl darunterarbeiten. Der entstandene Teig darf nicht mehr an den Figern kleben. Wenn nötig noch etwas Mehl zufügen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, danach in 2 bis 3 Portionen teilen. Mit einem Tuch bedecken und 12 Stunden ruhen lassen. Den Teig so dünn wie möglich auswallen und daraus Rechtecke von 8 x 4 cm ausrädeln. In der Mitte der Plätzchen 1 bis 2 Längsschnitte anbringen. In der Fritteuse mit Kokosfett und einem nussgrossen Butterstück schwimmend goldgelb ausbacken. Noch warm mit Zucker bestreuen. In einer Blechdose aufbewahren.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.