

Beignets (Kilbi-Küchlein)



Zutaten

- 15 Eier
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Rahm
- 1 Glas Weisswein
- 1 Glas Kirsch
- 1 Prise Salz
- Mehl nach Bedarf

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Rahm, den Weisswein, den Kirsch sowie Salz und Mehl zufügen. Zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten schlagen, damit er luftig wird. Einige Stunden ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln von 40 bis 50 Gramm formen. Diese so dünn wie möglich rund auswallen. Danach die Teigronellen auf dem mit einem Tuch belegten Knie auseinanderziehen. In der Friteuse im Öl, in Butter oder im Pflanzenfett schwimmend ausbacken. Mit Zucker bestreuen.

Küche & Traditionen im Freiburgerland. Éditions Fragnière SA.