

Schenkeli

80–125 g Butter schaumig rühren, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ fein gewiegte Zitronenschale, 4–5 Eier (eines nach dem andern) dazurühren. Nach Belieben 1–2 EL Kirsch beifügen und 20–30 Min. rühren. 500 g Mehl nach und nach dazusieben, mindestens 1 Std. kühlstellen, hernach auf dem Wirkbrett portionenweise zu fingerdicken Rollen drehen.

8–10 cm lange Stücke schneiden und in heisser Friture schwimmend hübsch hellbraun backen, auf Seiden- oder Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Ergibt ca. 60 Stück.

Rezept aus „S' Chochbuech vom Leue-Delly“, S. 78