

Faschingszopferl

etwa 12 Stück



gelingt leicht

up to 20 Min.



Zutaten:

Spezialteig:

1 Ei (Größe M)
30 g gesiebter Staubzucker
abgeriebene Orangenschale
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
0,062 l flüssiges Schlagobers
200 g glattes Mehl
1 Kl Dr. Oetker Backpulver

Zum Ausbacken:

250 g Kokosfett

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Spezialteig:

Für den Teig Ei mit Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Obers einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Knethaken) unterkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und in Streifen (1 x 12 cm) schneiden. Je 3 Streifen an den Enden zusammendrücken und zu Zopferln flechten.

3 Zum Ausbacken:

Die Zopferln im heißen Fett bei 170 Grad ca. 3 Min. beidseitig ausbacken.

4 Zum Bestreuen:

Die Zopferln auf einem Küchentuch abtropfen lassen und noch warm beidseitig mit Zucker bestreuen und servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die noch warmen Faschingszopferln mit Vanillesoße servieren.

