

Faschingszopferl

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 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
- 60 ml flüssiges Schlagobers
- 200 g glattes Mehl
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Zum Ausbacken:

250 g Kokosfett

Zum Bestreuen:

Staubzucker

Wie mache ich Faschingszopferl?:

1 Spezialteig:

Ei mit Zucker, Aroma und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Schlagobers einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Handmixer (Kneithaken) 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 Küchenkrepp abtropfen lassen, noch warm beidseitig mit Zucker bestreuen und servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die noch warmen Faschingszopferln mit Vanillesoße servieren.