

Süße Knusper-Rauten

Ein sehr leckeres Fettgebäck aus Mürbeteig zu Karneval.

etwa 100 Stück



etwas Übung erforderlich

⦿ bis 80 Minuten



Zutaten:

Mürbeteig:

75 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
4 EL trockener Weißwein
2 EL Grappa

Zum Ausbacken:

Ausbackfett, z. B. Butterschmalz

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie mache ich süße frittierte Knusper-Rauten?:

1 Vorbereiten:

Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen.

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.

4 Ausbacken:

Teig halbieren und jede Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 42 x 42 cm) ausrollen. Mit einem Teigrädchen etwa 6 cm große Rauten ausrädeln. In jede Raute mit dem Teigrädchen 2 Schlitze einrädeln. Die Rauten portionsweise schwimmend in dem siedenden Fett auf beiden Seiten goldbraun backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Grappa können Sie auch Rum verwenden.
- In Süddeutschland heißt das Gebäck "Scherben". In Italien lässt man die Schlitze in den Rauten weg, bäckt sie so aus und nennt die Rauten "Chiacchiere".
- Wenn Sie nur einen Längsschlitz in jede Raute rädeln, können Sie eine Seite durchziehen und erhalten "Hasenohren".
- Die Knusper-Rauten kann man max. 3 Tage im Voraus backen.