



ZUBEREITUNG

Eier, Eigelbe, Sahne und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermengen. Den Zucker in die Eiermischung einrühren, Mehl und Salz unterheben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen.

Eine Portion Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 mm dick rechteckig ausrollen und 4 cm breite Streifen daraus schneiden. Die Streifen diagonal halbieren und in jede Hälfte mittig und der Länge nach 4-5 cm einschneiden. Nun die Spitze des Dreiecks durch die Öffnung in der Mitte ziehen, sodass eine Art Schlaufe entsteht. Mit den restlichen Portionen genauso fortfahren.

In einem Topf oder einer Fritteuse Pflanzenöl zum Frittieren auf 175 Grad erhitzen. Darin die Keksschlaufen goldbraun backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort nach dem Herausnehmen mit Puderzucker bestäuben und genießen.

ZUTATEN

- 2 Eier, auf Raumtemperatur
- 3 Eigelb, auf Raumtemperatur
- 1 EL Sahne
- 1 EL Vanilleextrakt
- 2 EL Zucker
- 300 g Mehl + Mehl zum Ausrollen
- 1 gute Prise Salz
- 3 EL Puderzucker
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren

UTENSILIEN

Waage, Schüssel, Handmixer mit Knethaken, Fritteuse oder Topf zum Frittieren, Abseihlöffel, Feinsieb