

Bundanzis (Kleingebäck)

ZUTATEN:

250g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
1/8 TL Salz
50 g Zucker
25-50g Margarine
Milch oder Wasser zum Binden
Öl zum Frittieren
Und eine große Pfanne.

ZUBEREITUNG:

Das Mehl sieben, Backpulver, Zimt und Salz dazugeben. Dann die Margarine hinzufügen und soviel Flüssigkeit (Milch oder Wasser), wie es zum binden nötig ist.

Leicht kneten und für 20-30 Minuten ruhen lassen.

In Streifen von ca. einem halben Zentimeter Breite schneiden. Von diesen Streifen kleine Teigquadrate abschneiden und mit Mehl bestäuben. In einer tiefen Pfanne in heißem Öl auf mittlerer Flamme frittieren – so lange bis die Teigstückchen leicht braun sind. Sie sollen schön knusprig sein.

Kalt werden lassen und genießen!

In einem luftdichten Behälter kann man Bundanzis bis zu einem Monat aufbewahren.