



Zurück zur Natur – Gemüse

Almraunkerln

Rezept von Inge Seidl, 8913 Lahn-Alm

Zutaten:

1/4 l Schlagobers
1/4 l Sauerrahm
250 g Butter
100 g Zucker
1 kg Weizenmehl
1 TL Anis
Vanillezucker
Zitronenabrieb
Salz
Rum

Zubereitung:

Butter zerlassen und überkühlen lassen.
Schlagobers, Sauerrahm, Zucker, Vanillezucker, zerlassene Butter gut verrühren.
Anis, Salz, Rum, Zitronenabrieb und Mehl unterrühren und gut verkneten.
Teig eine halbe Stunde rasten lassen.
Danach Teig in dünne Rollen ausrollen, ca. 1 cm lange Stücke abschneiden.
Portionsweise in heißem Öl ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
Mit Zimt und Zucker bestreuen.