

## Schenkeli

(Grundrezept)

*traditionell, einfach gut*

ergibt ca. 40 Stück

### Teig

**100 g Butter oder Margarine**

**175 g Zucker**

**¼ Teelöffel Salz**

**3 kleine Eier**

**1–2 Zitronen**, nur abgeriebene Schale

**1½ Esslöffel Kirsch**

**400 g Mehl**

**1 Teelöffel Backpulver**

**Öl zum Fritieren**

**Teig:** Butter oder Margarine weich rühren. Zucker, Salz und Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale und Kirsch darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben, sorgfältig zu einem weichen Teig zusammenfügen. Ca. 1 Std. zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

**Formen:** Aus dem Teig auf wenig Mehl fingerdicke Rollen formen, schräg in ca. 6 cm lange Stücke schneiden, Schenkeli formen. Evtl. Mehl wegpinseln.

**Fritieren:** Schenkeli im ca. 160 Grad heissen Öl portionenweise hellbraun backen. Herausnehmen, auf einem mit Haushaltspapier belegten Gitter abtropfen lassen.

**Aufbewahren:** Frisch schmecken die Schenkeli am besten. Sie sind, in Dosen kühl aufbewahrt, ca. 2 Wochen haltbar.

## Orangen-Schenkeli

*fruchtig, aromatisch*

ergibt ca. 40 Stück

### 1 Portion Schenkeli-Teig

(siehe Grundrezept), statt Zitronenschale Schale von 3 unbehandelten Orangen und statt Kirsch Grand Marnier verwenden.

**Formen, Fritieren und Aufbewahren:** Siehe Grundrezept.



## Maraschino-Schenkeli

*pfiffig, delikates*

ergibt ca. 45 Stück

### 1 Portion Schenkeli-Teig

(siehe Grundrezept), Kirsch durch 2 Esslöffel Maraschino ersetzen. Zusätzlich 1 Glas Maraschino-Kirschen (ca. 130 g), abgetropft, gehackt, vor der Mehlzugabe unter die Masse mischen. Zusätzlich ca. 3 Esslöffel mehr Mehl begeben.

**Formen, Fritieren und Aufbewahren:** Siehe Grundrezept.

### Hinweise

- Maraschino-Kirschen sind in Maraschino-Likör oder in aromatisiertem Zuckersirup eingelegte Kirschen. Sie sind in Gläsern verschiedener Grössen in Lebensmittelabteilungen von Warenhäusern oder grösseren Lebensmittelgeschäften erhältlich.
- Maraschino-Likör schmeckt bittermandelartig.

## Zimt-Kardamom-Schenkeli

*unbedingt ausprobieren, herrlich würzig*

ergibt ca. 40 Stück

**1 Portion Schenkeli-Teig**  
(siehe Grundrezept).

**Zusätzlich:**

**2 Teelöffel Zimt** und

**2½ Teelöffel Kardamompulver**  
vor der Mehlzugabe unter die Masse mischen.

**Formen, Fritieren und Aufbewahren:**  
Siehe Grundrezept.

**Garnitur:** Je 1 Teelöffel Zimt und Kardamompulver mit 3 Esslöffel Zucker mischen. Schenkeli nach dem Fritieren noch warm darin wenden.



## Schokolade-Schenkeli

*für Schleckmäuler*

ergibt ca. 45 Stück

**1 Portion Schenkeli-Teig**  
(siehe Grundrezept): statt Zitronenschale 1 Päckli Vanillezucker und 100 g dunkle Schokolade, gewürfelt, verwenden. Statt Kirsch Rum begeben. 100 g Mehl durch 50 g Schokoladepulver und 50 g geschälte Mandeln, gemahlen, ersetzen.

**Formen, Fritieren und Aufbewahren:**  
Siehe Grundrezept.

## Schenkeli

Die BB-Idee

**Ofenschenkeli:**

**Teig:** Siehe Rezepte «Schenkeli». Dem Teig zusätzlich ca. 2 Esslöffel Mehl beifügen.

**Formen:** Schenkeli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Messer oben längs leicht einritzen.

**Backen:** ca. 8 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

**Tiefkühl-Tipp:** Schenkeli (schwimmend oder im Ofen gebacken) sofort nach dem Auskühlen in Tiefkühl Dosen verpacken und einfrieren. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.

**Auftauen:** Bei Raumtemperatur auf einem Gitter ca. 30 Minuten.