



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Alemannische Scherben

- 1 Liter GEFRO Brat- & Frittieröl
- 75 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 120 g Puderzucker
- 500 g Mehl, Type 405
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, Kl. M
- 1 EL Saure Sahne, 20 % Fett
- 50 ml trockener Weißwein
- 0,5 abgeriebene Biozitronenschale
- Puderzucker zum Bestäuben
- 5 Eigelb, Kl. M

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Alemannische Scherben

Rezept für 50 Personen
Zubereitung ca. 35 Minuten

Nährwerte pro Portion:

4,9 g Fett	9,9 g Kohlenhydrate	1,4 g Eiweiß	0,4 g Ballaststoffe	90 kcal
Brennwert				

Alemannische Scherben: 75 g Butter in einen kleinen Topf geben und bei geringer Temperatur schmelzen. 1 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Vanillemark herauskratzen und unter die Butter rühren.

120 g Puderzucker mit 500 g Mehl, 10 g Backpulver und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. 2 Eier, 5 Eigelb, 1 EL Saure Sahne, 50 ml trockenen Weißwein, die Zitronenschale und die Vanillebutter zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit dem Teigrad etwa 10 cm lange Rauten ausrädeln.

1 Liter **GEFRO Brat- und Frittieröl** (evtl. etwas mehr für die Fritteuse) in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 180° C erhitzen. Die Teigrauten portionsweise goldbraun ausbacken. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Scherben mit etwas Puderzucker bestäuben.