



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

1. Teig vorbereiten:

75 g Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen.

1 Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter die geschmolzene Butter rühren.

2. Zutaten mischen & Teig kneten:

120 g Puderzucker, 500 g Mehl, 10 g Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermengen. 2 Eier, 5 Eigelb, 1 EL Saure Sahne, 50 ml trockenen Weißwein, die abgeriebene Zitronenschale und die Vanillebutter zugeben.

Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

3. Teig ruhen lassen:

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Teig ausrollen & formen:

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Teigrad ca. 10 cm lange Rauten ausrädern.

5. Scherben ausbacken:

1 Liter **GEFRO Brat- und Frittieröl** (bei Bedarf etwas mehr) in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen.

Die Teigrauten portionsweise goldbraun ausbacken.

Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Servieren:

Die Scherben mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen.

Nicht vergessen: Die Scherben schmecken besonders zart, wenn der Teig wirklich gut gekühlt ist – dadurch lassen sie sich sauberer ausrollen und behalten beim Frittieren ihre Form.

Tipp: Wenn du mehrere Portionen hintereinander frittierst, zwischendurch kurz testen, ob die Temperatur noch stabil bei 180 °C liegt – so werden alle Scherben gleichmäßig knusprig.