

Almnussen

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 1/8 l Milch
- 40 g Butter
- 1/8 l Rahm
- 80 g Zucker, Prise Salz
- Etwas abgeriebene Schale Zitrone
- 2 Eier
- 50 g Rosinen, in Rum gelegt
- Zucker mit echter Vanille
- Ausbackfett: 2/3 Pflanzenfett, 1/3 Butterschmalz

Das Mehl in eine Schüssel geben, Eier, Zucker, Butter und eine Prise Salz dazu. Die Hefe in einem kleinen Schüsslerl zerbröckeln, etwas Zucker darüberstreuen, lauwarmer Milch über die Hefe gießen und an einem warmen Ort gehen lassen. Nach etwa 15 Minuten die Hefe zu dem Mehlgemisch geben und dazu den lauwarmen Rahm. Alles zu einem glatten, festen Hefeteig schlagen. Am Schluss die in Rum gelegten Rosinen untermischen. Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann das Backfett auf dem Ofen erhitzen. Kleine, nussgroße Portionen mit den Händen vom Teig zupfen und zu Bällchen formen. Im heißen Fett schnell backen und gut abtropfen lassen. Noch heiß in einem Gemisch aus Zucker und ausgeschabter Vanilleschote wenden.

