

Aus dem Rezeptbuch von Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats – Februar 2018

## Geschnittene Hasen

Zutaten für 4 Personen:

350 g	Mehl
60 g	Butter
2 Stk.	Eier
3 - 4 Stk.	Eigelb
6 EL	Sauerrahm
30 g	Zucker

Außerdem eine Prise Salz, Zitronenabrieb, etwas Vanille und einen Schluck Rum



Zubereitung:

Butter, Eier, Sauerrahm, Zucker, Vanille und Rum schaumig schlagen. Dann das Mehl unterheben (so viel der Teig annimmt) und zu einem festen Teig kneten. Nun den Teig an einem kühlen Ort mindestens zwei Stunden (besser über Nacht) ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen Rechtecke herausschneiden, die wiederum 3x längs eingeschnitten werden. Dann nimmt man, wie bei einem Webmuster, zwei der Teigstreifen mit einem Kochlöffelstiel und verschlingt sie ineinander. Nun lässt man die verschlungenen Gebilde in schwimmendes Butterschmalz oder Frittierfett gleiten und goldbraun backen. Nach dem Backen abtropfen lassen und schließlich mit Zucker bestreuen.

Lassen Sie es sich schmecken!

gez. Christian Popp, Küchenchef