



Benötigte Zutaten

1	Ei (getrennt)
70 g	Mehl
Prise	Salz
1 Msp.	Backpulver
60 ml	Premium Alpenmilch
1 EL	Zucker
	Pflanzenöl (oder Butterschmalz zum Ausbacken)
	Zimtzucker (zum Bestreuen)

Süßspeise Kirsch-Nuggets

Anleitung

1. Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, danach mit einem Tuch trocken tupfen.
2. Für den Teig das Ei mit Backpulver und Salz vermischen. Dann Mehl, Zucker, einen Schuss Rum und kalte Milch dazugeben und zu einem dickflüssigen Teig mixen
3. Kurz durchziehen lassen.
4. Etwa 1 cm hoch Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne oder in einem Topf erhitzen. Kirschen durch den Teig ziehen und in heißem Fett herausbacken.
5. Die fertig gebackenen Kirschen abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreut servieren



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten