

FRÄNKISCHE FEUERSPATZEN

Rezept aus Deutschland



Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe
250 ml Milch warm
2 cl Rum
1 Prise Salz
500 g Mehl
Fett zum Fritieren

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit Zucker bestreuen, damit sie sich auflöst.

Mehl, Ei und eine große Prise Salz hinzugeben, die warme Milch unterrühren bis ein zäher Teig entsteht.

Die Butter erwärmen, dass sie flüssig wird und anschließend unter den Teig geben, sodass er geschmeidig wird.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Mit einem kleinen Löffel Kugeln vom Teig abstechen und ins heiße Fett geben. Die Feuerspatzen goldgelb ausbacken.

Die ausgebackenen Feuerspatzen auf Küchenpapier legen und entweder noch heiß in Zimt und Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestreuen oder später mit Marmelade servieren.



[mission-einewelt.de/
festderweltweitenkirche-2020/](https://mission-einewelt.de/festderweltweitenkirche-2020/)



**Mission
EineWelt**