

Sattlerbohnen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Für ca. 30-40 Stücke

Zutaten:

40g	Butter
25g	Milch
1	Ei
120g	Zucker
5g	Vanilliezucker
1 Msp	Salz
½	abgeriebene Zitrone oder Orange
200g	Mehl
5g	Backpulver



Zubereitung

1. Butter bei **2-3 Min. / Stufe 2 / 37° Grad** schmelzen. Dann umfüllen und abkühlen lassen.
2. Milch, Ei, Zucker, Salz, Butter und Zitrone- oder Orangenschale dazu geben und mischen **6 Sek. / Stufe 3** mischen.
3. Mehl und Backpulver beigeben und **1 Min. Knetstufe** kneten.
4. Den Teig in Folie 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen.
5. Fritteuse bei 170 Grad erhitzen.
6. Teig kurz von Hand kneten und zu 2 cm grosse Bälle formen.
7. Ca. 2- 3 Minuten zu goldbraunen Sattlerbohnen frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, abkühlen und geniessen.