

# Hühnersteigen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen    Saison: Ganzjährig    Für: 6 Personen



## Zutaten

5	Eidotter
125 ML	Sauerrahm
15 G	Backzucker
1 PRISE	Salz
1 SCHUSS	Rum (38%)
500 G	Dinkelmehl oder glattes Weizenmehl
	Butterschmalz
	Staubzucker

**Verfasst von:** Heidi Schitter

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem feinen Teig zusammenkneten und anschließend 20 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und messerrückendick auswalken.
3. Vierecke in der Größe von ca. 15×10 cm abschneiden und in jedes Viereck 3 Schlitze mit einem Teigrad radeln – den Teig aber nicht durchschneiden.
4. In Butterschmalz jede Seite goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Staubzucker bestreuen ...