

INFORAMA MONATS-REZEPT

FEBRUAR 2020



SCHLÜFERLI

Für 40 Schlüferli

Zutaten:

| | | |
|----------|----------------|---|
| 5 Stk. | Eier | |
| 260 g | Zucker | Die beiden Zutaten cremig rühren. |
| 120 g | Butter | Beigeben und weiterrühren. |
| 2 TL | Zitronensaft | |
| 1 TL | Zitronenabrieb | |
| 250 ml | Rahm | |
| 1 Prise | Salz | |
| 1 Päckli | Vanillezucker | |
| 2 TL | Natron | |
| 2 EL | Kirsch | Alle Zutaten einrühren und das Mehl langsam |
| 700 g | Mehl | beimengen, bis der Teig leicht knetbar ist. |

Eine Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa ½ cm dick auswallen.

Mit einem Teigrad Rechtecke von ca. 9x3 cm ausrollen. In jedes Stück in der Mitte einen kleinen Schlitz ausschneiden und ein Ende durch diese Öffnung ziehen.

Anschliessend in einem Topf Frittieröl oder Kokosfett auf 180°C erhitzen, die Rechtecke im heissen Öl schön goldgelb ausbacken. Danach die Schlüferli auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Fettreduziert ausbacken mit der neuen Generation Fritteusen, die mit nur einem Löffel Öl wie ein Umluftbackofen funktionieren.

BERNISCHE FASNACHTSTRADITIONEN: BUNT, LAUT UND SCHRILL

Mit der traditionellen Bärenbefreiung aus dem Chäfigturm, startet die vielbesuchte Berner Fasnacht Ende Februar für 3 Tage ihr buntes Treiben. Seit dem Revival 1982 freuen sich die Berner über eine immer grösser werdende Anhängerschaft. Höhepunkte wie der Fasnachtsumzug durch die Gassen Bern's oder die Kinderfasnacht in der Altstadt bringen allerlei grosse und kleine farbenfrohe, kostümierte Fasnächtlerinnen und Fasnächtler zu Tage. Dieses Jahr fordert das Motto «Wiudä Weschte» verwegene Verkleidungen ein – man darf gespannt sein...