



## Förtchen

ca. 40 Stück

250 g Mehl  
250 ml Milch  
150 g Butter  
4 Eier  
1 Bio-Zitrone  
140 g Zucker  
1 Prise Salz  
Zimt  
Öl zum Backen

- Butter vorsichtig erwärmen, so dass sie gerade flüssig wird
- Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen
- Schale von der Zitrone reiben, Zitrone danach auspressen
- 100 g Zucker mit Zimt vermischen

Mehl, 200 ml Milch, Butter, Eigelb, Zitronenschale, Zitronensaft, 40 g Zucker und Salz sehr gut verrühren. Mit der restlichen Milch bei Bedarf die Konsistenz verbessern. Eischnee vorsichtig unterheben. Förtchen in der Förtchenpfanne in ausreichend Öl ausbacken. Förtchen im mit Zimt vermischten Zucker wälzen und warm servieren.