

Funnel Cakes

Die leckeren Funnel Cakes gelingen mit diesem Rezept sicher auch ungeübten Köchen. Sie sind besonders bei Kindern beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 3 min

Gesamtzeit: 13 min



Zutaten

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 500 ml | Milch |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 TL | Vanille |
| 500 g | Mehl |
| 1 TL | Salz |
| 1 TL | Backpulver |
| 1 EL | Zucker |
| Nach Belieben | Öl (zum Ausbacken) |
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Bestreuen) |

Zubereitung

1. Für Funnel Cakes zuerst in einer großen Schüssel Milch und Eier miteinander vermengen. Vanille zugeben und alles gut miteinander verrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, Zucker und Backpulver miteinander verrühren und nach und nach mit den flüssigen Zutaten mischen. Dabei kräftig umrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
2. In einem mittelgroßen Topf Öl heiß werden lassen. Einen Spätzlehobel auf den Topf setzen und den Teig einfüllen. Mit dem Hobel nun den Teig in das Öl gleiten lassen und 2-3 Minuten ausbacken. Mit einer Schöpfkelle die "Nudeln" aus dem heißen Öl holen, abtropfen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Sehr lecker zu Funnel Cakes schmeckt auch frisches Kompott. Dabei spielt es keine Rolle, ob Zwetschgen-, Apfel- oder Kirschkompott. Am besten natürlich selbst gemacht.