Liebesuhr

Sevgi Saati

2 EL Joghurt
1 EL ÖL
2 Eier
1 gehobelte Orangenschale
1 Teeglas Puderzucker
3 ½ Gläser Mehl
1 TL Backpulver
Zum Braten:
1 ½ Gläser Öl
Für die Oberfläche:
1 Glas Puderzucker

In eine tiefe Schale Ei, Joghurt, Öl, Puderzucker, gehobelte Orangenschale geben und mit einem Gabel und Schneebesen schlagen.
Gesiebtes Mehl nach und nach unter Kneten und Backpulver hinzugeben und eine nicht mehr an der Hand klebende mittel weiche Teigmasse kneten.
Den Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Auf einer mehligen Unterlage den Teig mit einem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen und anschliessend mit einem Plätzchenform ausstechen.
In einer kleinen Pfanne Öl erhitzen die Teigstücke hineinlegen und beide Seiten rosarot braten und auf einen Papiertuch herauslegen.
Auf die lauwarmen Liebesuhren Puderzucker bestreuen und auf einen Servierteller legen.

Tipp: Den Liebesuhren kann man verschiedene Geschmackrichtungen verleihen in dem man dem Teig Zimt und Vanillezucker hinzugeben.