Essigdessert

Sirke Tatlısı

1 Ei
1 Eierschale Öl
1 Eierschale Essig
1 Eierschale Mineralwasser oder 1 EL Joghurt
1 Pkg Backpulver
Aufnehmbare Menge Mehl
Für den Sirup:
1 ½ Glas Zucker
1 ½ Gläser Wasser
1 KL Zitronensaft
Öl zum Braten

Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen, weitere 2-3 Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
Ein grosses Ei an der Spitze öffnen und das Ei in eine Rührschüssel einfüllen.
Die Eierschale nun als Messbecher benutzen, eine Eierschale Essig, eine Eierschale Öl und ein Esslöffel Joghurt hinzufügen und mit den Fingerspitzen ein wenig vermischen und anschliessend unter kneten Mehl hinzufügen bis eine weiche Teigmasse enstanden ist.
Den Teig zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
Den Teig nach dieser Zeit in vier gleichgrosse Stücke aufteilen und auf der Arbeitsplatte in der dicke eines dünnen Nudelholzes zu Stäben rollen, diese Stäbe nun einen fingerdick zuschneiden. Nun die Stücke mit der Gabel flachdrücken.
Anschliessend im erhitzten Öl rosarot braten und in den kalten Sirup einlegen. Nach einem Sirupbad von mindestens ½ Stunde in ein Servierteller herauslegen.

Tipp: Essigsüssspeise ist leich zubereitbar.