

# FASNACHTSCHÜEHLI

  
REDLINE

Für ergibt ca. 25 Stk.

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

15 Minuten aktiv, 60 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. --.70

Nährwert pro Rezept

421 Kcal, 1 g Fett, 86 g KH

---

## Zutaten

100 g Weissmehl

50 g Ei (sollte das Ei zu klein sein,  
mit Wasser ergänzen)

15 g RedLine Feurige Süsse

1

Alles zusammen in eine Schüssel geben  
und 3 Min. auf Stufe 2  
mit dem Flachrührer vermengen  
60 Min. ruhen lassen  
den Teig ca. 1 mm dick auswallen, so dass  
man Zeitung hindurch lesen könnte  
80 x 80mm grosse 3Eck schneiden  
fritieren