

Prilleken

Für 40 Stück

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
250 ml Milch
80g Butter
100g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote (das Mark)
abgeriebene Schale einer Zitrone

1l Ausbackfett

- [1] Aus Mehl, Hefe, Milch, Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale einen Teig kneten. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- [2] 40 Bällchen formen, platt drücken und auf einem Küchentuch 30 Minuten gehen lassen.
- [3] Ausbackfett in einem großen Topf erhitzen und Prilleken darin goldbraun ausbacken