

# Nonnenfürzchen

## Zutaten:

500 g Mehl  
Salz  
1/4 l Milch  
25 g Hefe  
140 g Butter  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
4 Eigelb  
60 g Rosinen  
Butterschmalz  
Puderzucker

## Zubereitung:

Mehl, Milch, Salz und Hefe verrühren und gehen lassen. Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren und zum Hefeteig geben. Die Rosinen unterheben und den Teig gehen lassen. Mit einem Teelöffel kleine Bällchen abstechen und die Nonnenfürzchen in heißem Butterschmalz langsam von beiden Seiten braun backen. Das Gebäck noch heiß mit Puderzucker bestreuen.