



Stanitzel aus Großmutter's Rezeptkiste

Zubereitung

Aus den drei Zutaten einen glatten Teig rühren, mit einem Löffel Scheiben im Durchmesser von ca. 13 cm auf gut befettetes Blech (oder Backpapier) streichen, hell backen, ablösen und noch heiß zu Stanitzeln drehen.

Knapp vor dem Servieren mit Schlagobers füllen.

Besonders fein schmeckt es auch, wenn man das Schlagobers mit frischen Erdbeeren vermischt und die Stanitzel damit füllt.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Leopoldine Tanzberger.

Zutaten

1 Ei

1 eischwer Zucker

1 eischwer Mehl