



# Versoffene Jungfern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Bayrisch, althergebracht, lecker wie eh und je

## Zutaten

- 100 g weiche Butter
- Mark 1 Vanilleschote
- 4 Eier
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 80 g Zucker
- 150 g gesiebttes Mehl
- 25 g Speisestärke
- ½ Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- Öl zum Ausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Für die Jungfern:

### Schritt2

Die Butter, das Vanillemark, die Zitronenschale mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen und die Eigelbe unterrühren.

### Schritt3

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen.

### Schritt4

Das Mehl sieben und mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, unter die Buttermasse

rühren; anschließend das Eiweiß unterheben.

#### **Schritt5**

Das Öl, etwa 4 - 5 cm hoch, auf 170 ° C erhitzen und mit zwei Esslöffeln ovale Nocken formen.

#### **Schritt6**

Goldbraun heraus backen, dabei die Löffel zwischendurch in warmes Wasser tauchen.

#### **Schritt7**

Herausheben und auf Küchentrepp ablaufen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Auf einer Vanille oder Fruchtsoße servieren, gut passt auch ein Zitrusfrucht - Kompott aus Orangen, Clementinen, Pampelmusen oder Pomelo

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** althergebracht, bayerische küche, dessert, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/versoffene-jungfern/>