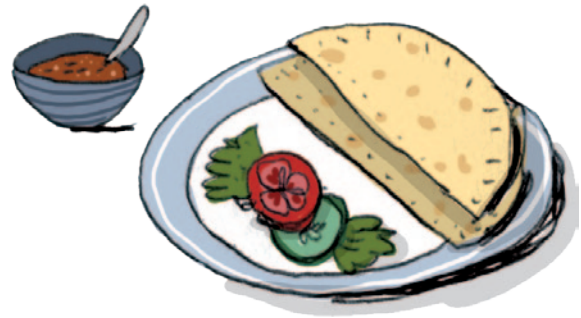


Chin-Chin – Krosse Knabberstreifen

Du brauchst:

- 500 Gramm Mehl
- 100 Gramm Zucker
- 3 große Eier
- 50 Gramm Margarine
- 10 Gramm Muskat
- 1 Teelöffel Salz
- Öl zum Braten



Und so geht's:

Verknete das Mehl, das Salz, die Margarine, die Eier, den Zucker und den Muskat zu einem festen Teig. Rolle ihn aus und schneide ihn in etwa 5-10 Zentimeter lange Streifen.

Erhitze das Öl und brate darin die Streifen an bis sie hellbraun sind. Lasse das Fett abtropfen und lege sie zum Kühlen auf einen Teller.

