

## FAWORKI (Polnisches Karnevalsgebäck)

- 300 g Mehl
- 45 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g Butter
- 2 Eier
- 100 g Obers
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft (um dem Teig mehr Pfiff zu geben, kann der Zitronensaft durch Wodka ersetzt werden)
- Rapsöl oder Butterschmalz zum Ausbacken



Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und nacheinander die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den fertigen Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur zirka 1 Stunde rasten lassen. Anschließend den Teig rechteckig, etwa 13 – 15 cm breit, dünn ausrollen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Für die Schlaufenform die Mitte der Teigstreifen längs 5 cm einschneiden und jeweils ein Ende durch dieses Loch ziehen. Frittierfett auf 170 Grad erhitzen und die Teigschlaufen jeweils 2-3 Minuten goldbraun backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Am besten schmeckt dieses Gebäck, wenn es noch warm und mit reichlich Staubzucker bestreut serviert wird.

In Polen nennt man dieses Gebäck *Faworki*, was so viel wie *Liebesschlaufen* heißt. Namensgeber sind angeblich die bunten Schleifen, die Damen im Mittelalter von ihren Rittern angeheftet und unter Liebenden ausgetauscht wurden.

Polnische Bäckerinnen rollen den Teig aus, schlagen ihn mit dem Backholz und verkneten ihn anschließend erneut - nur um diesen Vorgang etwa 15 Minuten lang zu wiederholen, bis im Teig etwa 1000 Luftblasen enthalten sind. Einen feinen Buttergeschmack erhalten die Faworki, wenn sie statt in Rapsöl in heißem Butterschmalz ausgebacken werden.