

Chin Chin

Auntie Kate's Cookery Book

250	g	Margarine	und
500	g	Zucker	mischen und cremig schlagen. (für unseren Geschmack lieber etwas weniger nehmen)
1	Stück	Ei	schlagen und unterrühren um eine elastische Masse zu erhalten. Weiterrühren bis das Ei/die Eier untergerührt sind. Die Mischung soll nicht gerinnen.
750	g	Mehl	.-bei Bedarf mehr - unterrühren, außerdem
2	TL	Backpulver	und
1	TL	geriebene Muskatnuss	zugeben.
0,5	-0,75 l	Wasser oder Milch und Wasser	unterrühren. Genug Flüssigkeit unterrühren, um einen brotartigen, nicht klebrigen Teig zu erhalten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche leicht zu einer glatten Kugel kneten. Auf dem bemehlten Backbrett jeweils eine Portion Teig auswellen zu langen flachen Streifen, ca. 0,5 cm dick. In kurze Stücke schneiden, 0,5 cm und 1 cm breit. Die 0,5 cm breiten Streifen in ½ cm lange Rauten schneiden, die 1 cm breiten in 1,5 cm-Rauten. Alle Teigstücken einzeln legen, um zu vermeiden, dass sie zusammenkleben.
1	1	Erdnussöl (bei Bedarf auch mehr)	erhitzen, wenn es heiß genug ist, die Hitze zurückdrehen und die Teigstücke backen bis sie eine schöne braune Farbe haben. Gelegentlich drehen, damit sie rundherum Farbe bekommen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn sie abgekühlt sind, in eine Vorratsdose packen.

Als Snack oder bei Partys servieren.

Davon gibt es offensichtlich ganz unterschiedliche Rezepte. In beiden Kochbüchern waren sehr verschiedene Rezepte unter diesem Namen und das von Lena Bresch ist noch mal anders.

Gemeinsam ist allen, dass es süße schmale Streifen aus Backpulverteig sind, die frittiert werden. Die Chin Chin nach diesem Rezept schmecken gut. Sie sahen allerdings nach diesen Vorgaben (Maße der Streifen, Dicke) wie zu kurz geratene Fischstäbchen aus. Die Hälfte der Menge reicht für ca. 6 Personen zum Kaffee.

Achtung! Den Teig nicht zu weich machen!

