

## Liechtensteinische Funkaküachle

Zutaten: ½ kg Mehl, 1 EL Zucker, Backpulver, Milch/Wasser, Zimt und Staubzucker zum bestreuen

Alle Zutaten mischen, vorsichtig so viel Milch und/oder Wasser hinzufügen bis ein schöner Teig entsteht.

Den Teig rollenförmig kneten und nicht zu dünne Scheiben abschneiden.

Den kreisrunden Teig im heißen Öl schwimmend backen.

Nach dem Auskühlen mit Zucker oder Zimt bestreuen.