

Chin Chin

250	250 g	Mehl	in eine Schüssel geben. Dazu
1	1 TL	Muskatnuss	gerieben (alternativ: Zimt)
1	1 TL	Vanillezucker	oder etw. echte Vanille
1	1 Pr.	Salz	
1	1 TL	Backpulver	
3	3 EL	Zucker	alles gut vermischen. Zugeben
1	1	Ei	
1	1 EL	Butter	geschmolzen
3	3 EL	Milch	(alternativ Kondensmilch) alles gut verrühren, dann verkneten, dass der Teig glatt ist. Nicht zu viel kneten. Den Teig abgedeckt 10-15 min ruhen lassen. Er sollte nicht klebrig sein. Den Teig ggf. in mehreren Partien ca 0,5-0,7 cm dick auswellen. Mit einem Messer oder Pizzaroller zunächst in Streifen, dann in Quadrate schneiden. (Arbeitsfläche möglichst nicht bemehlen, weil das Öl sonst beim Frittieren schäumt)
1	1 l	Pflanzenöl	(ca.), geschmacksneutrales, in einen Topf geben und erhitzen. Wenn ein hineingeworfenes Chin Chin sofort brutzelt und an de Oberfläche steigt, ist die Temperatur richtig. Vorsichtig Chin Chins vom Tisch aufnehmen und in den Topf geben. Nicht zu viele auf einmal. Sofort umrühren, bis sich alle Teigstückchen vom Boden lösen. Wenn sie goldgelb sind, herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Achtung, die ChinChin dunkeln nach dem Herausnehmen noch nach! Vollständig abkühlen lassen. In luftdichten Behälterm aufbewahren.

Filmchen, wie es gemacht wird

<https://www.youtube.com/shorts/Urc8QZCA2Pk>

<https://www.youtube.com/watch?v=QzrUg8lkk0U>

<https://www.youtube.com/shorts/Ru7avaYvdfI>

auch so geht's <https://www.youtube.com/shorts/n7t5IRCFQBg>