

## **Schenkeles (cuisses de dames)**

**Préparation et cuisson:2h30**

### **Ingrédients**

400g de farine  
200g de sucre  
120 g d'amandes moulues  
4 œufs  
50 g de beurre  
2 c. à s de Kirsch  
1 pincée de sel  
Sucre glace  
Ou sucre semoule et cannelle mélangés

Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à d'un mélange mousseux. Ajouter le beurre à température ambiante, la farine, le sel et le kirsch rhum. Bien mélanger puis laisser reposer la pâte 2 heures dans un endroit frais.

Prendre une petite quantité de pâte( la valeur d'une c. à c. bien remplie), et rouler la pâte entre les mains farinées pour former des petites saucisses.

Faire dorer dans un bain de friture bien chaud

Laisser refroidir.

Saupoudrer de sucre glace ou rouler généreusement dans un mélange sucre/cannelle (recommandé!).