

Fasnachtsküchlein

Zutaten:

500 g Mehl
15 g Hefe
50 g Zucker
knapp 1/4 Liter Milch
1 TL Salz
1-2 Eier
50-80 g Butter
250 g Schmalz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und warmstellen, die Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, eine kleinen Teil des Mehls mit der Hefe und Milch zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren, diesen leicht mit Mehl bestäuben und die mit einem Tuch bedeckte Schüssel warmstellen.

Nach ca. einer halben Stunde, wenn der Vorteig gut gegangen ist, stellt man den eigentlichen Teig her: Zucker, Salz und lauwarmer Milch zum Vorteig geben und alles verrühren. Die erwärmten Eier, die zerlassene Butter und so viel Milch hinzufügen, dass ein zarter Teig entsteht, den man so lange knetet, bis er Blasen zeigt und sich vom Löffel und der Schüssel löst. Dann stellt man ihn wieder zum Aufgehen warm und bedeckt ihn mit einem Tuch.

Nach ca. 30 Min. den Teig auf dem Nudelbrett etwa fingerdick ausrollen, mit dem Backrädchen schräge Vierecke ausschneiden und sie dann in heißem Schmalz backen, bis sie zartbraun sind. Aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen. Nach dem Erkalten die Küchle nach Belieben mit Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreuen.