

Fasnets-Küchle

Zutaten:

500 g Mehl
21 g frische Hefe (halber Würfel)
50 g Zucker
1 TL Salz
2 Eier
60 g Butter
Pflanzenöl zum frittieren oder ausbacken

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mitte bröckeln und die lauwarme Milch hineingeben, etwas verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Dann die Eier und die Butter in kleinen Stückchen dazu geben und einen weichen Hefeteig machen. Der Teig sollte nicht mehr an der Schüssel kleben. Dann den Teig an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.

Nach dem Gehen den Teig ca. 1 cm dick auf etwas Mehl ausrollen und mit einem Messer oder Teigrädchen Vierecke, Rauten o.ä. schneiden. Im Fett hellbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Anmerkung:

Frisch schmecken die Küchle am besten. Apfelmus vom Haslenhof schmeckt besonders gut dazu!