

Fasnachtsküchle

Zutaten:

500 g Heimatsmühle Weizenmehl Type 405

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

80 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

¼ l Milch

Etwas abgeriebene Zitronenschale

Zum Ausbacken: 2 Liter Öl oder reines Pflanzenfett

Zum Bestreuen: Zimt und Zucker

Zubereitung s. Seite 2



Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Mit etwas lauwarmer Milch, einem TL Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker mit einer Prise Salz, Eiern, weicher Butter oder Margarine und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren, auf den Mehtrand geben und mit Mehl, Vorteig und restlicher lauwarmer Milch zu einem glatten Teig verkneten. Teig so lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals kurz durchkneten, zu Kugeln formen, flach drücken und von der Mitte her kreisförmig „ausziehen“, so dass eine hauchdünne Mitte und ein dicker Rand entstehen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Fett in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180 °C erhitzen und die Ausgezogenen darin nacheinander auf beiden Seiten ca. 3 bis 5 Minuten knusprig braun backen. Nach dem Backen auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Nach Belieben noch warm mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.

