




Februar 2018

Fastnachtsküchle

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl 70 g Zucker 1 Prise Salz 30 g frische Hefe 1 Ei abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone	In eine Rührschüssel geben 
200 ml Milch 80 g Butter	Erwärmen, zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, das geht am einfachsten mit der Küchenmaschine.
Den Teig mit abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis er deutlich an Volumen zugenommen hat.	
Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ca. 1,5 cm dick auswellen und in etwa 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden. Die Rechtecke vor dem Einlegen in die Friteuse in der Mitte auseinanderziehen. Nicht zu viele Teigstücke auf einmal in die Friteuse geben, das Fett kühlt sonst ab und die Teiglinge ziehen das Fett zu stark auf. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun backen, mit einer Schaumkelle aus der Friteuse nehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend in einem Zucker- Zimt Gemisch wenden.	

Die Küchle schmecken frisch am besten, dazu passt Apfelkompott, eine Vanille- oder
 Wein- soße, wer mag isst dazu eine deftige Kartoffelsuppe.