

Fasnachts - Küchlein

Kategorien: Backen, Gebäck, Schwäbisch, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
20	Gramm	Frischhefe
80	Gramm	Zucker
60	Gramm	Butter
125-250	ml	Lauwarme Milch
2		Eier
		Ausbackfett

ZUM BESTREUEN

Zucker
Zimt

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine kleine Mulde für den Vorteig formen. Danach die angewärmte Milch, Zucker und die zerbroeselte Hefe in die Mulde geben, mit etwas Mehl einen Vorteig anrühren und ca. 30 Minuten gehen lassen. Nun die flüssige Butter, Salz und die Eier zugeben und einen Teig kneten bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz eine Stunde ruhen lassen.

Nachdem der Teig 1 Stunde geruht hat, wird er zu einem ca. 1 cm dicken Fladen ausgerollt. Daraus werden längliche, verschobene Vierecke (Rauten) ausgestochen oder geraedelt, die man nochmals ca. 20 Minuten gehen lässt.

Vor dem Backen in heißem Fett werden die Kuechlein mehrmals mit einer Gabel eingestochen. Variante: Auf ein Kuechlein wird eine feste Marmelade gestrichen, ein zweites darauf gelegt und nochmals ausgeraedelt. Am besten wird die Füllung vor der letzten Ruhezeit zugegeben.

Nach dem Backen mit Zucker und Zimt bestreuen.