

FASNACHTSKÜCHLE

Das Rezept ergibt etwa **20 Küchlein**.

Zutaten:

500 g Mehl

200 g Milch

30 g Hefe

60 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

2 Eigelbe

5 g Salz

1 TL Vanillearoma

Frittierfett

Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Etwas Zucker zum Wälzen



Zubereitung:

1. Am Anfang werden alle Zutaten, bis auf das Frittierfett, in einer Schüssel zusammengegeben und mit einem Knethaken zu einem flexiblen Hefeteig geknetet. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal für etwa 5 Minuten von Hand bearbeiten. Nun den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Hefeteig auf etwa 1 cm Dicke ausgerollt. Jetzt mit einem Messer z.B. rautenförmige Küchlein ausschneiden.
3. Das Frittierfett wird nun in einem kleinen Topf geschmolzen und auf 180 Grad erhitzt. Um zu prüfen, ob das Fett bereits die richtige Temperatur hat, kann ein Holzkochlöffel verwendet werden. Dafür einfach das Stielende des Löffels in das Fett halten. Sobald sich kleine Bläschen bilden, ist das Fett ausreichend erhitzt. Die Fasnachtsküchlein werden jetzt nach und nach frittiert und jeweils 4 Minuten ausgebacken.
4. Die frittierten Küchlein auf einem Küchenpapier ablegen, um das überschüssige Fett aufzufangen. Dann die Küchlein kurz in Zucker wenden und servieren. Guten Appetit!

