



Fasnetsküchle

Zutaten Teig (ca. 40 Fasnetsküchle)

550 g	Weizenmehl (am besten Typ 405)
110 g	Zucker
250 ml	Milch
1 TL	Salz
1 Würfel	Hefe
2	Eier
80 g	Butter (weich)

Zutaten für später

1 Fl.	Pflanzenfett (ca. 750 g hoch erhitzbar)
	Zucker, Zimt, Vanillezucker um die Fasnetsküchle darin zu wenden

Zubereitung

Milch erhitzen und in eine große Rührschüssel geben (vorsichtig umherschenken), Milch zurück in eine Tasse füllen.

Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln und mit 2-3 EL heißer Milch auflösen. Mehl in eine große Rührschüssel geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Aufgelöste Hefe in die Kuhle geben. Butter erhitzen und zusammen mit der Milch in die Kuhle geben. Eier, Salz und Zucker hinzugeben und mit einem Handmixer (schwache Stufe) vermengen. Langsam den Mixer höher schalten. Den Teig nochmals mit den Händen kneten. An einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.

Teig nochmals mit der Hand kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Wellholz ausrollen. Ca 1 cm dicke Rauten schneiden und ein paar Minuten gehen lassen.

Das Fett im Topf erhitzen. Sobald es richtig heiß ist, die Küchle ausbacken (mittlere Hitze). Die Küchle blasen sich während des Frittirvorgangs auf. Sobald sie goldgelb sind wenden. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in der Zucker-Zimtmischung wenden. Fertig

Wir wünschen eine glückselige Fasnet! Karri