

Fastnachts-Küchlein oder Fasnets'kirchle' sind ein beliebtes Gebäck. Wir nennen sie, aufgrund ihrer Herstellung, „Aus'zogene“ und mögen sie an Fasnacht, dem Funkensonntag oder Martini. Hier ein bewährtes Familienrezept:

*Die Zutaten für einen süßen Hefeteig*

500 g Mehl (klassisch Weizen 405 oder alternativ Dinkel 630)

30 g Hefe

250 ml lauwarme Milch

1 Eigelb

80 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Margarine oder Butter in Flöckchen

500 g Fett zum Frittieren

Puderzucker zum Bestreuen

*Die Zubereitung*

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung formen und die Hefe hinein bröckeln. Einen Teelöffel Zucker draufstreuen. Alle anderen Zutaten außerhalb der Vertiefung dazu geben.

Milch im Topf leicht erwärmen. Die lauwarme Milch auf die Hefe geben. Diesen Vorteig ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten, der sich gut von der Knetschüssel löst. Nochmals 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Anschließend den Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und ganz kurz kneten, zu einer Rolle formen und so teilen, dass daraus Kugeln mit etwa 5 cm Durchmesser geformt werden können. Diese auf eine bemehlte Fläche legen, mit einem Küchentuch abdecken und nochmals etwa 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Fett im Topf erhitzen.

Jede Kugel mit bemehlten Händen von der Mitte zu den Rändern hin hauch dünn ausziehen, sodass die Mitte fast durchsichtig ist. Reißen darf sie dabei nicht.

Küchle ins heiße Fett legen. Auf beiden Seiten kurz goldbraun backen. Beim Wenden darf sich in der dünnen Mitte kein Fett sammeln, damit diese hell bleibt. Herausnehmen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Genießen!