



Fasnetsküchle

ein Fastnachtsgebäck aus Schwaben



Das braucht ihr (für ca. 6 Stück)

- 250 g Mehl (Type 405)
- 1/4 Würfel frische Hefe (10 g)
oder ½ Päckchen Trockenhefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 EL saure Sahne
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 40 g zerlassene Butter
- ½ - 1 l Öl oder Butterschmalz zum Frittieren
Zucker zum Bestreuen

So geht es

Mit frischer Hefe: Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen, saure Sahne unterrühren. Hefemilch in die Mulde gießen. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Zucker, Salz, Ei und 25 g Butter zum Vorteig geben und alles kräftig durchkneten.

Wenn ihr Trockenhefe nehmt, dann geht das so: Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Trockenhefe, Zucker und Salz vermischen. Lauwarme Milch mit saurer Sahne und 25 g geschmolzener Butter verrühren und mit dem Ei zur Mehlmischung geben und alles kräftig durchkneten. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Hefeteig zur Rolle formen, in 6 Stücke teilen und zwischen den Händen zu Kugeln formen. Kugeln auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen und mit übriger Butter bestreichen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

Öl oder Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Die Hefekugeln zwischen den Händen so auseinanderziehen, dass sie in der Mitte dünn und zum Rand hin dicker sind. Danach portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen, mit einem Esslöffel heißes Fett über die dünne Mitte gießen, damit der Teig nicht bricht und schön hell bleibt. Die Küchle goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und am besten warm servieren.