

Faschingsrezepte Teil 2: Schwäbische Fasnetsküchle (ohne Alkohol)



Faschingszeit ist Krapfenzeit...

Klar, Krapfen kann jeder das ganze Jahr hindurch bekommen. Zur Faschingszeit gibt es diese zusätzlich in allerlei Variationen. Besonders interessant finde ich Kreationen wie Germknödel-Krapfen, mit Mohn außen und Zwetschgenmus innen. Oder vielleicht die Bienenstichvariante? Oder den Schokokrapfen mit Vanillefüllung?

Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Ganz anders verhält es sich mit den traditionellen Fasnetsküchle. Der feine Hefeteig wird hier flach ausgewalgt und in Rauten oder Quadrate geschnitten. Das anschließende heiße Fettbad schwemmt die goldgelben Fasnetsküchle an die Oberfläche wie Schlauchboote in der Meereshochzeit.

Frisch herausgefischt und noch warm in Zucker gewälzt schmeckt das Traditionsgebäck am besten. Deshalb auch dieses Jahr wieder eine klassische Rezeptur für Fasnetsküchle, allerdings ohne Alkohol im Teig. Der Edelgeist kann aber selbstverständlich dazu getrunken werden. Nicht nur zu Fasching ;-)

Hier unser Rezept für **Schwäbische Fasnetsküchle (ohne Alkohol)**:

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 ml Milch, lauwarm
- 2 Eier (ca. 100 g)
- 75 g Butter, flüssig
- ½ Würfel Hefe, frisch (21 g)
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Extra: Reichlich Butterschmalz oder Fett zum Ausbacken
- Feiner Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel sieben.

Die Hefe zerbröseln und mit 5 EL von der Milch glattrühren.

In das gesiebte Mehl mittig eine Mulde drücken und die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl bedecken und 20 Minuten stehen lassen.

Nach 20 Minuten die restliche Milch, flüssige Butter, eine Prise Salz, 70 g Zucker und 2 Eier hinzugeben und alles so lange kneten, bis der Teig Blasen wirft.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-2 cm dick auswalgen.

Danach die Teigplatte mit einem Messer oder Pizzaschneider in Rauten oder Quadrate schneiden.

Nochmal 10 Minuten stehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen und die Küchle portionsweise frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tipp: Noch warm in Zucker wälzen. Wer möchte, nimmt Zimtzucker.

Guten Appetit