

Fasnetsküchle



Zutaten:

für 30 Küchle

- 500 g Mehl Typ 405
- 200 ml Milch
- 100 g Zucker plus Zucker zum Wälzen
- 42 g Hefe
- 1 Abrieb einer Bio-Zitrone
- 20 ml Sonnenblumenöl oder 20 g warme Butter
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 2 cl Obstbrand oder Weinbrand
- 1 Liter neutrales Pflanzenfett zum Ausbacken



Zubereitung

500 g Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.

150 ml Milch leicht erwärmen und die Hefe mit einem TL Zucker hineinbröckeln und rührend auflösen

Milchmischung in die Mehlmulde geben und mit etwas Mehl bedecken. 10 Minuten ruhen lassen. Dann restliche Zutaten zugeben und zu einem Vorteig kneten.

Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Hefeteig 1 cm dick ausrollen. Dabei leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem Messer oder einem Teigrad in 30 Vierecke schneiden. Vierecke abgedeckt nochmal 20-25 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das Öl erhitzen (maximal 170°C)

Die Fasnetsküchle im heißen Öl goldbraun frittieren. Dabei einmal drehen.

Vor dem Servieren in Zucker wälzen.