

## 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