

Fasnetsküchle á la Schopflaweible

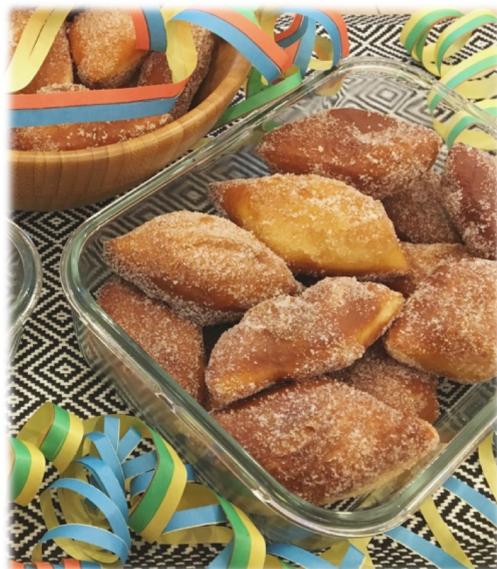
Zutaten:

20 g Hefe
250 g Milch
50 g Zucker
500 Mehl, Type 405
90 g Butter
2 Eier, Gr.M
1 Prise Salz

Optional 2 EL Anis (nach Belieben)

Außerdem benötigst du:

Fett (Frittieröl) zum Ausbacken
Zimt & Zucker zum Wälzen



Zubereitung:

- Hefe, Milch und Zucker in einem Topf unter Rühren lauwarm erhitzen.
(TM: In den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen)
- Milchhefe-Gemisch zu den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
(TM: restl. Zutaten dazugeben und 3 Min./Teigstufe verkneten)
- Den Teig in die große Nixe oder Edelstahlschüssel geben und ca. 45 Min. mit Deckel gehen lassen.
- Die Teigunterlage mit dem Streufix leicht bemehlen, den gegangenen Teig nun ca. 1cm dick mit dem Teigroller ausrollen und mit dem Pizzaschneider oder dem Nylonmesser in Rauten schneiden.
- Teigrauten mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.
- Das Fett im großen RockCrok, oder einem anderen Topf erhitzen und die einzelnen Teigrauten von beiden Seiten in heißem Fett hellbraun ausbacken.
- Die frisch ausgebackenen Fasnetsküchle auf eine, mit Küchentüchern ausgelegten, Servierplatte etwas ankühlen lassen, dann die noch warmen Fasnetsküchle in der Zimt&Zucker-Mischung wälzen und servieren.
- NARRI – NARRO ☺

Tip: Am besten frittiert ihr die Küchle auf dem Grill, dann habt ihr kein Fettgeruch im Haus ☺



Einen guten Appetit und viel Spaß, wünscht Euch
Juliana Zimmermann ♦ Pampered Chef und Thermomix Beraterin
E-Mail: juliana.zimmermann@gmx.de
Weitere Rezepte: www.julianamitpamperedchef.de
♦ Mobil: 0173-7035423

