


Fränkische Faschings-Küchla

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Hefeteig:**

125 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

Ausbackfett

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 16 Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

4 In der Zwischenzeit das Ausbackfett in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Wenn eine Fritteuse verwendet wird, bitte die Herstellerangaben beachten.

5 Jede gegangene Teigkugel flach drücken, mit den Händen von der Mitte heraus zu einem größeren Kreis (Ø etwa 15 cm) ausziehen, so dass der Teig in der Mitte sehr dünn ist und ein etwas dickerer Rand bleibt. Die Teigfladen einzeln im heißen Fett erst von der einen Seite goldbraun backen. Dann die "Küchla" mit Hilfe von 2 Holzkochlöffeln wenden und fertig backen.

6 Die Küchla auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen und am besten warm, mit Puderzucker bestreut, servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die "Küchla" mit Dr. Oetker Bourbon Vanille-Soße und Dr. Oetker Kirsch Grütze.
- Für eine herzhaftere Variante verwenden Sie im Hefeteig nur 1 EL Zucker und lassen Vanillin-Zucker und Finesse weg. Die heißen "Küchla" mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter bestreichen und mit geraspeltem Emmentaler bestreuen.



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)