

Fasnetsküchle



Fülle zur Faschingszeit

In der Fasnetszeit ticken die Uhren anders. Es darf rücksichtslos geschlemmt werden - ohne Reue. Ich nutze die Gelegenheit reichlich Neues und Altbewährtes zu backen. Hauptsächlich süß. Ich verteile meine "Versucherle" großzügig und ernte Dankbarkeit. Kein "Nein danke, ich bin auf Diät". Denn schließlich wird erst nach der Fasnetszeit wieder gefastet. Also, vielleicht.

Auf alle Fälle lautet momentan das Motto "Tüchtig satt essen".

Fasnetsküchle - typisch traditionell

Eine typische traditionelle Spezialität zur närrischen Zeit sind Fasnetsküchle. Angeblich gibt es Aufzeichnungen, die ein krapfenartiges Gebäck aus der Zeit um 149 vor Christus beschreiben. Von einem "*Brei, der in heißem Fett gekocht und mit Honig bestrichen wird*" ist da die Rede.

Die Rezepturen haben sich bis heute gehalten. Vielleicht wird hier und da mit ein paar aromatischen Gewürzen, Schalenabrieb und feinen Destillaten gezaubert. Wichtig ist, locker und saftig müssen die Fasnetsküchle aufgehen. Und warm schmecken sie am Besten. Ich habe meine Küchle dieses Jahr mit unserem Fundstück der

Woche "Biergelee" gegessen. Narrisch guat!!!

Hier die Rezeptur für 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.

