



NZ macht Wissen - NZ macht Wissen - NZ macht Wissen

Rezept schwäbische Fastnetsküchle

500 g Mehl
15 g Hefe
75 g Zucker
¼ Liter Milch
½ TL Salz
2 Eier
80 g Butter
250 g Schmalz
100 g Puderzucker oder Zimtzucker

Das Mehl in eine Schüssel geben und warm stellen, die Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, einen kleinen Teil des Mehls mit der Hefe und Milch zu einem dick-flüssigen Vorteig anrühren, diesen leicht mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und warm stellen.

Nach ca. einer halben Stunde, wenn der Vorteig gut gegangen ist, stellt man den eigentlichen Teig her: Zucker, Salz und lauwarmer Milch zum Vorteig geben und alles verrühren. Nun die erwärmten Eier, die zerlassene Butter und so viel Milch dazutun, dass ein zarter Teig entsteht, den man so lange knetet, bis er Blasen zeigt und sich vom Löffel und der Schüssel löst. Dann stellt man ihn wieder zum Aufgehen warm und bedeckt ihn mit einem Tuch.

Nach ca. 30 Minuten den Teig auf dem Nudelbrett etwa fingerdick auswellen, mit dem Backrädchen Vierecke ausschneiden und diese dann in heißem Schmalz backen, bis sie zartbraun sind. Aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen.

Nach dem Erkalten die Küchle nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen.