

Fasnetsküchla

Zutaten

500 g	Auchs Hefezopf-und Strudelmehl*, alternativ Auch's Weizenmehl T.405* oder Dinkelweißmehl*
1/2 Würfel	frische Hefe*
150 ml	Milch, lauwarm
100g	Butter, weich
70 g	Zucker*
1	Eier*
1 Pr.	Salz*
	Abgeriebene Zitronenschale von ½ Bio-Zitrone

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Mehl in Teigschüssel geben. Mit einem Esslöffel eine Grube formen und Hefe hinein bröckeln.
2. Von der Zuckermenge 1 Teelöffel darüber streuen. Mit einem kleinen Teil der lauwarmen Milch zu einem Vorteig anrühren und ca. 10 Min. gehen lassen.
3. Die übrigen Zutaten außer der Milch inzwischen auf dem Mehlsrand verteilen.
4. Nun restliche Milch zum Vorteig geben und den gesamten Teig gut kneten bis er glatt und glänzend ist. Löst sich der Teig von der Schüssel, rund formen und abgedeckt gehen lassen (feuchtes Geschirrtuch) bis er die doppelte Größe hat.
5. Den Teig auswellen (1cm Dicke).
6. Mit dem Backrädchen Rauten schneiden, nochmals 15 Min. gehen lassen.
7. Langsam und schwimmend in heißem Fett von beiden Seiten hellbraun ausbacken (ca. 4-6 Min.).
8. Fertige Küchla mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen.
9. Erkalten in Zimt & Zucker oder Puderzucker wenden.

Tipp:

- Backfett mit einem rohen Kartoffelschnitz aufsetzen → wenn er sich bräunt, hat das Fett die richtige Hitze
- Will man die Küchla füllen, sollte man dies mit einer Gebäckspritze tun.
- Schmeckt sehr lecker mit Kompott.