

Fasnetsküchle

Fasnetsküchle, das Schmalzgebäck gehört zur Fasnet dazu wie das Häs zum Narren. Auch für unseren SWR4-Backexperten Joachim Habiger haben die gezogenen Küchlein Tradition. Sie bestehen aus dem gleichen Hefeteig wie Berliner, unterscheiden sich aber in der Form und haben auch keine Füllung.

Dafür sind die Fasnetsküchle nach dem Rezept unseres Experten luftig und fluffig. Egal wie toll die Tage nun werden, dieses Gebäck versüßt die fünfte Jahreszeit. Sogar den Faschingsmuffeln – garantiert!

Schwierigkeitsgrad: mittel

Koch/Köchin: Joachim Habiger, SWR4 Backexperte

Einkaufsliste:

500 g Mehl (Type 550)

50 g Zucker

Vanillezucker

Zitronenabrieb

200 g Vollmilch

30 g Hefe

60 g Butter

1 Ei

40 g Eigelb (2 Stück)

5 g Salz

Außerdem

Fritteuse

Kristallzucker für die Dekoration

Backzeit: circa 4 Minuten je Seite

Fritteusen-Temperatur: 180 Grad

Zubereitung Hefeteig

Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Zucker mischen. Milch erwärmen (ca. 35 Grad), mit der Hefe anschlänmen und zu der Mehlmischung geben. Mit kleingeschnittener Butter, Ei und Eigelben rasch einen Teig herstellen und diesen dann ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach der Teigruhe den Teig zu einem dicken Strang ausrollen, 50 g Stücke abstechen, diese rund formen und mit einem Tuch abdecken. Die Teigstücke 15 Minuten ruhen lassen. Mit einem Rollholz die einzelnen Kugeln in die Länge rollen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Mein Spezialtipp: Legen Sie den Teig nicht zu kurz auf Gare! Dann werden die Küchlein richtig locker und leicht.

Ausbacken:

Fritteuse auf 180 Grad erwärmen, die Fasnetsküchle einlegen und goldgelb backen. Aus der Fritteuse nehmen, zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen und dann in Zucker wälzen.