

Kücheln

Zutaten:

(ca. 40 Stck)

500 g	Mehl
30 g	Hefe
250 ml	Milch
60 g	Butter
60 g	Zucker
2	Eier
2 Stamperl	Schnaps (Kirschnaps oder Rum)
	Butterschmalz zum Ausbacken

So geht`s:

Aus lauwarmer Milch und Hefe einen Vorteig herstellen, etwas gehen lassen, Mehl und die restlichen Zutaten hinzufügen und einen glatten Teig daraus kneten, etwas gehen lassen, auf dem Backbrett auswellen (0,5 - 1 cm dick), mit einem Glas Kreise von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen und gut gehen lassen.

Tipp:

Die Kreise auf ein Geschirrtuch legen und mit aufgeschnittenen Gefrierbeuteln abdecken. So bleibt der Teig sehr gut elastisch und trocknet nicht aus!

Die Küchle in der Mitte dünn ausziehen, ohne dass ein Loch entsteht. Außen soll ein 2 cm breiter Rand bleiben.

Man gibt sie schwimmend in heißes Ausbackfett, gießt mit einer kleinen Schöpfkelle heißes Fett über die Mitte damit sie nicht einfallen und backt sie goldgelb. Nach dem Abtropfen mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreuen.

