


Prinz-Eugen-Straße 2  
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de  
www.EZ-Ortenau.de



## Fastnachtsküchle

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl 70 g Zucker 1 Prise Salz 30 g frische Hefe 1 Ei abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone	In eine Rührschüssel geben.  
200 ml Milch 80 g Butter	Erwärmen, zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Das geht am einfachsten mit der Küchenmaschine.
Den Teig abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. <b>20 Minuten</b> gehen lassen, bis er deutlich an Volumen zugenommen hat.	
Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ca. 1,5 cm dick auswellen und in etwa 5 x 10 cm große Rechtecke schneiden.  Die Rechtecke vor dem Einlegen in die Fritteuse in der Mitte auseinanderziehen. Nicht zu viele Teigstücke auf einmal in die Fritteuse geben! Sonst kühlt das Fett ab und die Teiglinge ziehen das Fett zu stark auf. Auf jeder Seite ca. <b>5 Minuten</b> goldbraun backen, mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse nehmen, auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend in einem Zucker- Zimt Gemisch wenden.	

