Amt für Landwirtschaft mit Ernährungszentrum Ortenau

www.ez-ortenau.de ernaehrungszentrum-ortenau@ortenaukreis.de Prinz-Eugen-Straße 2, 77654 Offenburg Tel. 0781 805 7100





Fastnachtsküchle









Zutaten:		Zubereitung:
500 g	Mehl	In eine Rührschüssel geben.
70 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
30 g	frische Hefe	
1	Ei	
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone		
200 ml Milch		Erwärmen, zusammen mit den restlichen
80 g Butter		Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
		Das geht am einfachsten mit der Küchenmaschine.

Den Teig abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort ca. **20 Minuten** 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. **5 Minuten** goldbraun backen, mit einer Schaumkelle aus der Fritteuse nehmen, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend in einem Zucker-Zimt-Gemisch wenden.





