

Küchle

Wir bereiten Küchle immer an besonderen Anlässen zu, wie zur Taufe, Kommunion oder Firmung, vor allem an Allerheiligen. Unsere Familie backt dieses Rezept schon seit Urgroßmutter's Zeiten.

Zutaten:

Mehl	2 kg
Eier	8
Butter	200g
Hefe	1 Würfel
Salz	4 Teelöffel (gestrichen)
Zucker	200g
Milch	1 Liter (lauwarm)



Aus den Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten, 10 Min. in der Küchenmaschine kneten, anschließend für ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Danach mit einem Teigschaber kleine Teigstücke abstechen und diese mit der Hand auf der Arbeitsfläche zu „Kugeln“ drehen. Diese zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen in einem großen Topf (ca. 2 Stangen Biskin à 1kg) erhitzen. Davon etwas Fett in eine kleine Schüssel geben. Nun eine Teigkugel oben und unten mit zerlassenem Fett benetzen und mit den Händen vorsichtig von innen nach außen „ausziehen“, so dass das Innere dünner ist und außen noch ein kleiner Rand bleibt. Nun das Küchle umgedreht in das heiße Fett geben und ca. 1 Min. hellbraun backen. Das Küchle vorsichtig mit zwei Kochlöffeln umdrehen, dabei aufpassen, dass kein Fett stehen bleibt und fertig backen.