

Online-Kochkurs für Fasnetskiachle am Mittwoch, 23.02.2022 um 18:00 Uhr



Zutaten / Einkaufsliste:

- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml Milch
- 50 g Zucker
- 500 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 Prise Salz
- 1 abgeriebene Schale einer Zitrone
- 30 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1000 g Pflanzenfett
- 1/2 TL Zimt
- ca. 150 g Zucker (wer's süß mag gerne mehr)

Login:



alternativ:

shorturl.at/gpBJ6

Guten
Appetit!



1. 500 g Mehl in eine große Schüssel füllen und eine Mulde in der Mitte formen.
2. Die Milch leicht erwärmen.
3. 1 Würfel Hefe und 1 TL. Zucker in die Mulde geben und mit der warmen Milch vermischen.
4. Den Vorteig 10 Minuten an einem warmen Ort stehen und gehen lassen.
5. 1 Prise Salz, Zitronenschale, 30 g weiche Butter, 1 Ei zugeben.
6. Den gesamten Schüsselinhalt zu einem glatten und festen Teig kneten.
7. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Solange Zimt und Zucker auf einem großen Teller mischen.
8. Den Teig noch einmal durchkneten und etwa 1/2 cm dick auswellen.
9. Aus dem Teig Rauten schneiden
10. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf mit großem Durchmesser das Pflanzenfett erhitzen (Holzkochlöffel oder Schaschlikspießtest - es müssen sich Bläschen am Holz bilden, dann ist das Fett heiß genug. Das Fett muss mindestens 2-3 cm tief sein.
11. Die Rauten im Fett auf beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die obere Seite zwischendurch mit Fett begießen
12. Fasnetsküchle mit einem Schaumlöffel entnehmen und auf einer Platte oder einem Kuchengitter mit Küchenrolle belegt kurz abtropfen lassen.
13. Im Zimt-Zucker-Gemisch wenden.
14. Wer möchte kann sie mit einer Spritze noch füllen.

Informationen zum einloggen unter www.hexenzunft-obernheim.de