



Fasennachtsküchelcher

Zutaten: für ca. 18 Stück

1 kg Mehl, fein
20 g Hefe
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 ml Milch
8 g Salz
1 abgeriebene Schale einer Zitrone
3 Eier
2 Eigelb
120 g Butter, weich

Marmelade zum Befüllen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in einer kleinen Mulde mit etwas Zucker und Milch verrühren. 20 Minuten gehen lassen. Die übrigen Zutaten zugeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Das Ganze 2 Stunden gehen lassen. Zu kleinen Kugeln formen (je 100g) und in Fett ausbacken.

Zum Beispiel in der Friteuse 150 °C jede Seite 4 Minuten

Helau und guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Homepage: www.probst-imbkerei.de/rezepte.html