

# Breagler's Fasnetsküchle

Leckere Sulzer Fasnetsküchle, nach altem original Rezept.

auf Facebook teilen



ZUBEREITUNGSZEIT

1 Std. 30 Min.

RUHEZEIT

1 Std.

ARBEITSZEIT

2 Stdn. 30 Min.



GERICHT

Kleinigkeit

LAND & REGION

Schwäbisch

PORTIONEN

1 Portionen



KALORIEN

5580 kcal

## EQUIPMENT

- Schüssele
- Rührlöffle
- Gschirrdiachle
- Nudelbrettle
- Backrädle oder Messerle
- Töpfle oder Hexakessel
- a kloine Woag oder a Messbecherle

## ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 15 g Hefe
- 75 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 2 Ei(er)
- 80 g Butter
- 250 g Butterschmalz
- 100 g Zimtzucker

## ANLEITUNGEN

### Auf Hochdeutsch

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und warmstellen, die Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, eine kleinen Teil des Mehls mit der Hefe und Milch zu einem dick-flüssigen Vorteig anrühren, diesen leicht mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und warm stellen.

2. Nach ca. einer halben Stunde, wenn der Vorteig gut gegangen ist, stellt man den eigentlichen Teig her: Zucker, Salz und lauwarme Milch zum Vorteig geben und alles verrühren. Nun die erwärmten Eier, die zerlassene Butter und so viel Milch dazutun, dass ein zarter Teig entsteht, den man so lange knetet, bis er Blasen zeigt und sich vom Löffel und der Schüssel löst. Dann stellt man ihn wieder zum Aufgehen warm und bedeckt ihn mit einem Tuch.
3. Nach ca. 30 Minuten den Teig auf dem Nudelbrett etwa fingerdick auswellen, mit dem Backrädchen Vierecke ausschneiden und diese dann in heißem Schmalz backen, bis sie zartbraun sind. Aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen.
4. Wenns kalt wora isch duasch Zemt & Zuger drierber

### Original Rezept auf Schwäbisch

1. Zersch duat mer`s Mehl ond des Salz in a Schissel nei undvermengts mitanand.

Dia Hefe wird zerbrekelt ond mit ama Teeleffele Zucker ond aweng lauwarmer Milch verriahrt, am beste in a ra Tass. Zom End no a weng Meahldribber staiba.

Dia Tass lasst mer no fir augfähr a viertel Stond in dawarma Küche stau.

2. Jetzt nimmt mer wieder dia Meahlschissel und druckt mit daHand a kloine Mulde ins Mehl nei. In dia Mulde leahrt mer die gärte Hefe nei.

Na da Zucker und dia zimmerwarma Eier ringsrum ufs Meahlsetza.

Dia Milch gut lauwarm macha ond da Budder in kloina Stickleonderriahra. Mit da Knethacka vomelektrische Handriahrgerät aus allana Zutata an Doag kneta. Bis es anDoagklomba wara isch, der nemme an da Schissel bebba bleibt. Zom Schluss duatmer den Doag nomal mit a weng Mehl an da Hand durchkneta.

Dia ganz Schissel mit a ma Gschirrduech zuadecka ond an ama warme Platz stau lau. Augfähr 30 bis40 Minuda, bis der Doag dobbelt so grauss wära isch.

3. Da danach da Doag, mit ma Wellholz ond a weng Mehl,Fengerdick ausrolla.

Mit a ma Backrädle Viereckle ausschneida ond im hoaßaBudderschmalz ausbacka. Uf ma Kichapabier abtropfa lau.

Wenn dia Fasnetskiachle kalt sen, ka ma no Zimt ond Zuckerdrierber streia.



KEYWORD  
Fasnetsküchle