

# Fastnachtsküchle



Zutaten für 4 Personen:

0,25 l            lauwarmer Milch  
1 Würfel        Hefe  
200 g            Mehl  
1 EL             Zucker

\*\*\*\*\*

400 g            Mehl  
150 g            Zucker  
4                Eigelb  
1 EL             Rum  
Orangen- und Zitronenschalenabrieb  
100 g            weiche Butter  
1 Prise          Salz  
Frittierfett

Zubereitung:

Die ersten 4 Zutaten zu einem Vorteig ansetzen und 15 Minuten stehen lassen.

Die restlichen Zutaten zum Vorteig geben, mischen und alles glatt verkneten. Anschließend eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig nun ausrollen, Vierecke ausrädeln und nochmals zugedeckt gehen lassen. Danach in heißem Frittierfett ausbacken. Nach dem Abkühlen können die fertigen Teile mit Puderzucker bestäubt werden.



wünscht guten Appetit!

