

Jugi-Alljahres-Küchle

(oder während der Fasching: „Fasnetsküchle 😊)

Zutaten für 25 -30 Stück:

½ Würfel frische Hefe (oder ½ Päckchen Trockenhefe)
250ml lauwarme Milch
500g Mehl
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80g zerlassene Butter
evt. abgeriebene Schale von ½ (unbehandelter) Zitrone
2 Eier
Mehl zum Ausrollen
Pflanzenöl zum Ausbacken

zum Wenden:

150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben
- zerbröckelte Hefe in lauw warmer Milch auflösen
- Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gleichmäßig vermengen
- Milch-Hefe-Gemisch, die zerlassene Butter, die Eier und Zitronenschale hinzugeben, alles vermengen und zu einem glatten Teig verkneten
- abgedeckt 20 min an einem warmen Ort gehen lassen
- Hefeteig nochmal durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche 1cm dick ausrollen. in 4 cm große Rauten schneiden
- Im heißen Fett goldbraun backen (Fritteuse: 180°C)
- Zucker und Vanillezucker mischen
- Die Küchle auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß im Zucker-Vanillezucker-Gemisch wenden



Außerdem brauchst du noch:

- ✓ Große Rührschüssel
- ✓ evtl. Rührmaschine
- ✓ Wellholz
- ✓ großen flachen Kochtopf (oder Fritteuse)
- ✓ Schaumkelle oder Pfannenwender
- ✓ Küchenpapier
- ✓ Kleine Schüssel

Schmeckt besonders lecker mit Apfelsmus oder Kirschen aus dem Glas!

Von uns Mitarbeitern und Jugi-Kindern getestet und empfohlen! Mmmmmh, lecker!

