



## **Fasnachtsküchle:**

500 g Mehl  
½ Würfel Hefe  
3 Eier  
250 ml Milch warm  
1 TL Salz  
60 g Butter  
60 g Zucker  
Abrieb von ½ Zitrone

- Hälfte der Milch erwärmen
- Mehl in Schüssel geben & Mulde reindrücken
- Die Hefe in die Mulde bröckeln
- 1 EL vom Zucker & lauwarme Milch zugeben
- Mit etwas Mehl vom Rand her zu einem dicken Brei verrühren. (Vorteig)
- Zugedeckt an einem warmen Ort 15-20 Minuten gehen lassen.
- Jetzt restliche Milch und alle anderen Zutaten zum Vorteig geben
- Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und nochmal 30-40 Minuten gehen lassen.

**Jetzt nach Lust und Laune den Hefeteig in Form bringen / schneiden / ausstechen....**

**...Und nach dem Ausbacken mit Puderzucker / Zimtucker / Marmelade...genießen!!!**

**Naufaufdstang!!!**