

Grundrezept für einfacher Süßer Hefeteig
z.B für Fasnetsküchle und Berliner

500g Mehl

20 g Hefe

knapp $\frac{1}{4}$ Liter Milch

80-100g Butter oder Margarine

50g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Man rührt mit der lauwarmen Milch die Hefe glatt an und macht in die mitte des Mehles einen weichen glatten Vorteig, den man mit einem reinen Tuch bedeckt, in der wärem gehen lässt. Dann gibt man die übrigen Zutaten hinein und schafft den Teig am besten mit der Hand (wir benutzen dafür aber die Bosch) so lange bis er glatt ist, Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.

Für Fasnetsküchle rollt man den Teig kleinfingerdick aus, schneidet mit dem Backrädchen verschobene Vierecke ab. Lässt sie schön gehen und bäckt sie langsam im schwimmenden Fett auf beiden Seiten hellbraun. Das Backfett (wir benutzen Öl) setzt man mit einem rohen Kartoffelstück auf. Wenn dieses sich bräunt, hat das Fett die richtige Hitze. Bäckt man die Küchlein zu rasch aus, werden sie im inneren nicht gar und dadurch schwer verdaulich. Nach dem backen ein bisschen auf Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend in Zimt/Zucker wälzen.

Für Berliner einfach Kugeln formen und auch gehen lassen. Nach dem Backen mit dem Lieblingsgälz füllen (bei uns war es Weinbergpfirsich) und in derselben Mischung wälzen oder aber mit Puderzucker bestäuben.