



Benötigte Zutaten

2 TL	Backpulver
50 g	Premium Teebutter (weich)
5 Stück	Eier
550 g	Mehl
200 ml	Premium Schlagobers
1 TL	Salz
1 Pkg.	Vanillezucker
3 EL	Zucker

Fasnachtskuechli zum Fasching

Anleitung

1. Für den Teig zuerst die Eier, Schlagobers, die Butter, etwas Salz, Zucker und den Vanillezucker in einer Schüssel verrühren.
2. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zu der Eimasse geben. Alles zu einem glatten Teig kneten, bis er Blasen macht. Wenn der Teig fertig geknetet ist, diesen zudecken und rund eine Stunde rasten lassen.
3. Aus dem Teig nussgrosse Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Diese mit Nudelholz sehr dünn auswallen. Mit der Hand, über einer Schüssel ausziehen und die „Kuechli“ dann auf ein bemehltes Tuch legen.
4. Abschliessend die Teigfladen in einer Fritteuse oder einer Pfanne beidseitig frittieren, bis sie leicht braun sind.
5. Auf Küchenpapier abtropfen und erkalten lassen. Die Fasnachtskuechli mit Puderzucker bestreut servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten