

Küchla Rezept (Sieglinde Findeiss Meierhof) - Ergiebigkeit: 50 Stück

Zutaten:

2,5kg Mehl

500g Zucker

500g Butter

20 Eier

100g Hefe

Nach Augenmaß: Salz (Faustregel: Pro Ei eine Prise), Arrak, Milch

Zum Ausbacken: 2,5kg Butterschmalz

Vorbereitung:

Zuerst gibt man die Hälfte des Zuckers, die Eier und das Salz in eine Schüssel und schlägt diese schaumig. Die andere Hälfte des Zuckers kommt zur Butter und muss auch schaumig geschlagen werden. Die Hefe in ca. 200ml erwärmter Milch auflösen und glatt rühren. Das Mehl in eine große Schüssel geben.

Zubereitung:

Zuerst macht man das sogenannte Dämpfle, also den Vorteig. Dafür gießt man das Hefe-Milch-Gemisch in die vorbereitete Schüssel mit Mehl. Das Gemisch leicht mit etwas Mehl überstreuen, abdecken und für 20 Minuten ruhen lassen.

Zu dem aufgegangenen Vorteig kommen im Anschluss nach und nach alle vorbereiteten Zutaten. Der Teig wird solange mit der Hand glattgeknetet, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann den glattgekneteten Teig für 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. In dieser Zeit arbeitet die Hefe und lässt den Teig auf das doppelte heranwachsen.

Nun mit einem Löffel Nocken ausstechen, dabei darauf achten, diese nicht zu groß zu machen. Die Nocken werden anschließend auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage mit den Fingerspitzen zu Bällen gerollt. Wichtig ist, dass diese glatt gerollt werden und keine Löcher haben, sonst bekommen die Küchle später ebenfalls Löcher. Die gerollten Teiglinge im Anschluss abdecken und bei Raumtemperatur erneut für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird das Butterschmalz erhitzt. Die aufgegangenen Teigbällchen werden nun ausgezogen, bekommen also ihre originale Küchle Form. Dafür werden sie über die eingefetteten Fingerspitzen gezogen, wobei der Rand dicker bleibt und die Mitte möglichst dünn ausgezogen wird.

Die ausgezogenen Küchle kommen im Anschluss in das heiße Fett. Dabei hebt sich die dünnere Mitte, die man mit einem Löffel voll heißem Fett wiederholt übergießt. Sind die Küchle goldbraun, dreht man diese um, bis die Unterseite ebenfalls eine goldgelbe Farbe hat. Zum Abkühlen so platzieren, dass das Fett aus der Wölbung tropfen kann. Als Unterlage empfehlen wir ein Tablett, das mit Küchenrolle ausgelegt ist.

Zum Schluss bleibt nur noch die Küchla mit Puderzucker zu bestäuben und sich diese schmecken zu lassen.