

Rezept für fränkische Kirchweihküchle

Aus Mehl, Hefe, Eiern, Milch und einem Schuss klarem Schnaps wird ein Hefeteig wie für „Berliner Pfannkuchen“ bereitet. Der Teig wird kurz warm gestellt und, nachdem er etwas aufgegangen ist, bis auf eine Dicke von 0,5 cm ausgerollt. Dann werden viereckige Stücke ausgerädelt und auf ein Tuch gelegt. Abgedeckt mit einem weiteren Tuch nochmals gehen lassen. In einem Topf oder einer Friteuse Fett erhitzen. Hält man einen hölzernen Schaschlikspieß hinein, bilden sich Blasen, sobald die richtige Temperatur erreicht ist. Die aufgegangenen Teigstücke in das heiße Fett geben und schwimmend ausbacken. Dabei mit einem Schöpfer immer wieder heißes Fett auf die Oberseite der Küchle geben, bis dieses sich wie ein Luftkissen ausbläht. Wenden und von beiden Seiten goldgelb backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.