



Fränkische Kirchweihküchle

500 g	Mehl	mit
1 Pr.	Salz,	
25 g	Hefe (zerbröselt),	
1	Ei	und
50 g	Zucker	in eine Schüssel geben.
60 g	Fett	in
ca. 1/8 l	Milch	erwärmen und zu den restlichen Zutaten geben.
1	Schuss Cognac	hinzufügen.

Aus der Masse durch Verkneten einen festen Hefeteig herstellen (z. B. mit der Küchenmaschine) und diesen gut abschlagen lassen.

Den Teig zu mehreren handlichen, glatten Kugeln formen, abdecken und gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsunterlage möglichst rechteckige Platten von ca. ½ cm Dicke auswellen und dann mit dem Teiggrädchen Rechtecke der gewünschten Größe ausradeln. Diese anschließend nochmals kurz gehen lassen.

Die Teiglinge in heißem Fett (z. B. Butterschmalz oder Rapsöl) auf beiden Seiten kurz ausbacken. Anm.: Das Fett ist heiß genug, wenn bei der Holzkochlöffelprobe Bläschen aufsteigen.



Die goldbraunen Küchlekissen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.