Rezept

Ausgezogene Küchle

Ein Rezept von Ausgezogene Küchle, am 09.09.2025

Zutaten

500 g	Mehl (Type 405)
200 ml	lauwarme Milch
50 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
	Öl oder Butterschmalz zum Frittieren
1/2 Würfel	frische Hefe (20 g)
1 EL	Sauerrahm
1 Prise	Salz
75 g	Butter
	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch in einem Kochtopf erwärmen, aber nicht kochen. Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen.

2. Sauerrahm unterrühren. Hefemilch in die Mulde gießen und alles 15 Min. gehen lassen.

3. Die Butter in einem Kochtopf zerlassen. Zucker, Salz, Eier und 50 ml der zerlassenen Butter zum Vorteig geben und alles kräftig durchkneten.

4. Hefeteig zur Rolle formen, in 12 Stücke teilen und zwischen den Händen zu Kugeln formen. Kugeln auf die bemehlte Arbeitsfläche setzen und mit übriger Butter bestreichen. Zugedeckt 10 Min. gehen lassen.

5. Öl oder Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen. Die Hefekugeln zwischen den Händen so auseinanderziehen, dass sie in der Mitte dünn und zum Rand hin dicker sind. Danach portionsweise in das heiße Fett gleiten lassen, mit einem Esslöffel heißes Fett über die dünne Mitte gießen, damit der Teig nicht bricht und schön hell bleibt.

6. Die Küchle goldbraun backen. Mit einer Siebkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und am besten warm servieren.