Rezept

Kirchweihnudeln

Ein Rezept von Kirchweihnudeln, am 11.11.2026

Zutaten

500 g	Mehl
200 ml	lauwarme Milch
50 g	Zucker
2	Eier (Größe M)
	Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
1/2 Würfe	Hefe (ca. 20 g)
50 g	Butter
	Salz
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Zucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln, mit etwas Milch verrühren und in die Mulde geben. Etwas Mehl vom Rand darüberstäuben. Den Vorteig zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen, bis er Blasen wirft. Die Butter zerlassen. Den Zucker, 1 Prise Salz, die restliche Milch, die flüssige Butter und die Eier zum Vorteig geben und kräftig durchkneten. So lange weiterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und sich gut von den Händen löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Den Teig auf wenig Mehl durchkneten und zu einer Rolle formen. In 12 Stücke schneiden und diese mit den Händen zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Geschirrtuch bedecken und nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Zum Ausbacken reichlich Butterschmalz oder Öl in einem großen, breiten Topf stark erhitzen. Die Teigkugeln so auseinanderziehen, dass sie in der Mitte sehr dünn (fast durchsichtig) sind und zum Rand hin dicker werden. Die Kirchweihnudeln portionsweise im heißen Fett in 5-6 Min. goldbraun backen, dabei ab und zu mit einem Löffel heißes Fett über die dünn ausgezogene Mitte geben, damit der Teig nicht bricht. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreuen und sofort servieren.