

## Rezept

# Schmalzküchln

Ein Rezept von Schmalzküchln, am 09.06.2026

## Zutaten

50g Butter	500g Mehl (Type 405)
20g frische Hefe	150-200ml lauwarme Milch
75g Zucker	2 Eier (M)
Eine Prise Salz	Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Butter bei niedriger Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe hineinbröckeln, mit etwa einem Drittel der lauwarmen Milch übergießen und 1 Prise Zucker zugeben. Die Hefemilch einmal umrühren, mit ein wenig Mehl bestäuben und die Schüssel abdecken. Den Vorteig an einem warmen und zugfreien Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis er Blasen wirft.
2. Restliche Milch, Zucker, Salz, Eier und Butter zugeben und alles von Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine gründlich verkneten, bis der Teig glänzt und sich gut von der Schüssel löst (sonst noch EL-weise mehr Mehl zugeben). Mit einem Eßlöffel einzelne Portionen abstechen, zwischen den Händen zu Kugeln formen, mit ein wenig Butter einpinseln und abgedeckt 15 bis 20 Minuten gehen lassen.
3. Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen (mindestens 8 cm hoch sollte das flüssige Schmalz im Topf stehen). Die optimale Temperatur zum Frittieren des Schmalzgebäcks beträgt 175 °C, diese ist erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Blasen hochsteigen.
4. Die Finger mit Butter einreiben (so geht's leichter) und die Küchln formen. Dazu jede Teigportion behutsam von der Mitte aus dünn ausziehen und einen gleichmäßig dicken Rand formen. Dann vorsichtig ins heiße Fett geben und sofort mit einem Löffel ein paar Mal Fett darüber schöpfen damit die typische Form entsteht.
5. Sobald die Unterseite goldbraun ist, die Küchln wenden und fertig backen, dabei darauf achten, dass kein Fett mehr in die Mitte gelangt - die Küchln sollen innen schön hell bleiben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.