

REZEPTE

Wir LIEBEN Tradition - Kücheln, Rohrnudeln und Schmalzgebäck

Kücheln

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
70 g Zucker
70 g Butter
20 g Hefe
200 ml Milch
2 Eier
2 EL Rum
2 Päckchen Vanillezucker

Sonstige Zutaten:

Backfett
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel der Knetmaschine sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und die Hefe hinein bröseln.

Mit etwas zimmerwarmer Milch verrühren. Solange gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf mit Milch, Eier und den Aromen zerlaufen lassen. Vorsicht: Die Menge darf nicht heiß werden oder kochen. Die Flüssigkeit sollte gerade Handwarm sein.

Zucker und die warme Flüssigkeit zum Mehl geben.

Mit der Küchenmaschine das Ganze zu einem glatten Teig kneten.

Dauer ca. 5-8 min.

Nun den Teig mit einer Folie und einem Tuch abdecken und gut 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend Teiglinge von ca. 50- 60 g abstechen und rund drehen. Auf ein Tuch setzen und wieder abdecken mit Tuch und Folie.

Zwischenzeitlich Butterschmalz in einem großen Topf auf ca. 160°C erhitzen.

Nun die kleinen Hefeknodel flach drücken, mit den Händen ausziehen und im heißen Fett von beiden Seiten schön braun backen.

Mit Puderzucker bestreut servieren.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Krapfen

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
250 ml Milch
60 g Butter
80 g Zucker
40 g frische Hefe
3 Eigelb
1 Zitronenschale
1 Ei Rum
2 Päckchen Vanillezucker
½ TL Salz

Sonstige Zutaten:

Butterschmalz
Marmelade, Schoko- oder Vanillecreme
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in die Schüssel der Knetmaschine sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und die Hefe hinein bröseln.

Mit etwas zimmerwarmer Milch verrühren. Solange gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf mit Milch, Eier und den Aromen zerlaufen lassen. Vorsicht: Die Menge darf nicht heiß werden oder kochen. Die Flüssigkeit sollte gerade Handwarm sein.

Zucker und die warme Flüssigkeit zum Mehl geben.

Mit der Küchenmaschine das Ganze zu einem glatten Teig kneten.

Dauer ca. 5-8 min.

Nun den Teig mit einer Folie und einem Tuch abdecken und gut 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend Teiglinge von ca. 60 - 70g abstechen und rund drehen. Auf ein Tuch setzen und wieder für gut 20 Minuten abdecken mit Tuch und Folie.

Nun die Teiglinge nochmals ohne Abdeckung für 5 min. stehen lassen.

Zwischenzeitlich Butterschmalz in einem großen Topf auf ca. 150 - 160°C erhitzen.

Die Teiglinge vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen und einen Deckel für 3 min. daraufsetzen.

Deckel abnehmen, Teiglinge drehen und in ca. 3 min. fertig backen.

Herausnehmen und auf einem Krepppapier abtropfen lassen.

Anschließend mit Marmelade, Schoko- oder Vanillecreme nach Belieben füllen.

Mit Puderzucker bestreut servieren.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Rohrnudeln

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
20 g frische Hefe
50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei

Sonstige Zutaten:

Füllung nach Wahl: Aprikosen,
Zwetschgen, Kirschen, Marmeladen,
Schokolade
Puderzucker
Etwas Fett für die Form

Zubereitung:

Frische Hefe mit etwas Milch und Zucker verrühren und aufgehen lassen.
In der Zwischenzeit das Mehl in eine Kneteschüssel sieben, Butter, restlicher Zucker und das Ei dazugeben.
Jetzt auch die aufgegangene Hefe mit der restlichen Milch. Alles zu einem glatten Teig kneten.
Den Hefeteig gut eine Stunde abgedeckt gehen lassen.
Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
Vom gegangenen Hefeteig kleine Teiglinge abstechen und rund drehen.
Anschließend die runden Teiglinge etwas auseinanderziehen und die Füllung nach Wahl in die Mitte legen. Verschließen und mit der Verschlussseite nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen.
Mit allen Nudeln gleich vorgehen.
Die Teiglinge wieder 20 min. ruhen lassen.
Bei 190°C im Ofen ca. 30 min. goldgelb backen.
Rohrnudeln aus der Form nehmen, mit Puderzucker besieben.
Dazu passt wunderbar Vanillesoße oder Vanilleeis.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Rosenkücheln

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 ml Milch
Vanillearoma

Sonstige Zutaten:

Backfett
Puderzuckre

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handrührgerät zusammenrühren.

Kurz zur Seite stellen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Backfett erhitzen auf ca. 170°C.

Nun das Backeisen erst in das heiße Fett tauchen, anschließend in den Backteig.

Darauf achten, dass das Backeisen nicht zu tief im Backteig ist, da sonst das Gebäck nicht vom Eisen runter geht!

Jetzt das Eisen mit dem Backteig ins heiße Fett geben, kurz warten bis sich das Küchel löst und goldgelb ausbacken.

Ab jetzt das Ganze immer wieder wiederholen, bis der Backteig aufgebraucht ist.

Mit Puderzucker bestreut servieren.



Vils-Kochstelle | Pfalzgrafenring 13 | 92224 Amberg

Schneeballen

Zutaten für den Teig:

375 g Mehl
1 Prise Salz
50 g Zucker
etwas Zitronenschale
50 g Butter
3 Eier
3 EL Sauerrahm
2 EL Rum

Sonstige Zutaten:

Backfett
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammen zu einem Knetteig verarbeiten. Diesen gut wirken und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig gut eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Nun vom Teig etwas abstechen und diese Teiglinge ganz flach rund auswellen. Es sollte etwa die Größe eines Desserttellers haben.

Die Fläche mit einem Teigrädchen 4 – 5-mal einradeln und zum Rand einen Abstand von ca. 1 cm halten.

Jetzt werden die Streifen abwechselnd aufgenommen, in der Hand einmal gedreht und ins Fett gegeben.

Schneeballen sehr hell backen.

Kleiner Tipp:

Von Dosen die Böden und das Papier entfernen, ins Fett stellen. Den aufgenommenen Teig in die Dosen geben, kurz warten, die Dosen entfernen und die Storchennester fertig backen. So behalten sie eine schöne kompakte Form

