

Kirchweih-Nudel (12 Stück)

500 g Mehl
25 g Hefe
1/4 l Milch
1 EL Zucker
50 g Butter
1 Ei
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 kg Butterschmalz zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- Mehl in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröseln. Drei Esslöffel lauwarme Milch in die Mulde geben, Zucker darüber streuen und alles zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Butter schmelzen.
- Nach der Ruhezeit den Vorteig zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Hefeteig verkneten. Anschließend den Teig zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Dann den Teig circa einen Zentimeter dick ausrollen und in zwölf Teile ausstechen. Diese zu Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen (der Topf muss so groß sein, dass die Krapfen schwimmen können).
- Nun jede Teigscheibe so ausziehen, dass sie in der Mitte hauchdünn ist ohne dass ein Loch entsteht und am Rand ein circa zwei Zentimeter breiter Wulst stehen bleibt. Nun die Kiachl einzeln ins heiße Fett gleiten lassen und von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- Herausnehmen, kurz auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Puderzucker bestreuen/besieben.

Guten Appetit !