

Süßspeise

by Roswitha Hubmann

## KÜCHELN

### Zutaten

1000g Mehl  
4 Packungen Trockenhefe oder 2 Würfel frische Hefe  
2 TL Salz  
6 Eigelb  
120g Zucker  
12 Tabletten Süßstoff  
180g Butter  
Rum und Arrak  
½ Liter Milch

### Zubereitung

Im erwärmten Mehl mit der frischen Hefe, etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch ein „Dämpferl“ ansetzen (die genannten Zutaten in eine Mulde im Mehl geben). Wenn die Hefe gegangen ist, mit den übrigen Zutaten einen weichen Hefeteig herstellen. Tipp: den Süßstoff vorher in etwas Milch auflösen. Bei Trockenhefe kann alles zusammen direkt verarbeitet werden. Solange kneten, bis sich der Teig vom Boden ablöst und anschließend an einen warmen Ort stellen, damit er gehen kann. Er ist genug gegangen, wenn eine Druckstelle nicht mehr zurückgeht!

### **Portionen abteilen:**

Methode 1: Den Teig 1 ½ cm dick auf ein Brett geben und mit einem Wasserglas ausstechen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Methode 2: Mit dem Löffel kleine Portionen aus dem Teig stechen, Kugel formen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

### **Ausbacken:**

Die Kugeln solange mit leichtem Druck zwischen die Finger drehen, bis außen ein dicker Rand und innen ein dünner Boden entsteht (hierzu gibt es auch YouTube-Tutorials). Die Kücheln nacheinander in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun backen. Innen sollten sie hell bleiben.

Mit Puderzucker servieren.