

Auszogne - Kirchweihküchl

Rezept für 45-50 Stück



Dieses Schmalzgebäck ist zu Kirchweih für Bayern so typisch wie Schuhplattln. Natürlich hat jede Familie ihr Geheimrezept. Hier ist meines vererbt von meiner Tante Maria – ihre Küchl waren so gut, dass zu jedem Familienfest hunderte gebacken wurden. Immer unter Anleitung von Tante Maria und immer mit Hilfe von mindestens 3-4 Familienmitgliedern. So kam es, dass Klein Petra hat schon mit 6 Jahren das Küchl-Ausziehen probiert hat.

Zutaten:	Zubereitung:
Vorteig: 1 kg Mehl	
2 Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
150 g Zucker	darüber streuen
½ Liter zimmerwarme Milch	angießen. Vorteig gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
Teig: 6-7 Eidotter	
140 g Butter oder Margarine	
1 Schuß Rum	

Schale von 1 unbehandelten Zitrone oder 1 Pck Zitroback	abgerieben. Zu einem glatten glänzenden Teig verkneten. Zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen. Der Teig ist relativ weich. Beim darauf tupfen sollte er leicht am Finger kleben bleiben. Dann werden die Küchl schön weich.
zum Ausbacken: 1 weiter Topf (Gänsebräter) 1 kg Butterschmalz 500 g weißes Frittierfett	

Tipp: Für Hefeteig empfiehlt es sich nicht, die Milch zu erwärmen, da man sich mit der Temperatur schnell verschätzt. Milch über 30 Grad verbrennt die Hefe bereits und sie gährt nicht mehr.

Die restlichen Zutaten können beim Vorteig bereits an den Rand gegeben werden, damit sie ebenfalls schon Zimmertemperatur erreichen.

Küchl, welche am selben Tag nicht verzehrt werden, friert man am besten sofort abgekühlt ein. Aufgetaut schmecken sie dann wie frisch gebacken und bleiben knusprig.

Anleitung zum KÜchlbacken:

1. Von dem gegangenen Teig werden mit einem Esslöffel gleich große Stücke abgestochen und leicht bemehlt.



2. Entweder auf einem Brett mit der flachen Hand zu Kugeln rollen, oder wie Knödel zu festen Kugeln rollen.



3. Die Kugeln mit großem Abstand nebeneinander auf ein Backbrett legen und zugedeckt nochmals auf das Doppelte gehen lassen. Zum Zudecken eignet sich ein Bett-Tuch oder eine Tischdecke, welche man auf 60 Grad waschen kann.



4. Für die nächsten Schritte ist man am besten zu Zweit. Einer der die Küchel auszieht, einer der ausbäckt.



- Die Fingerspitzen in Speiseöl tauchen und die Kugeln ausziehen. Dazu benötigt man flinke Finger und kurze Fingernägel. Der Küchl wird unter dem Ausziehen gedreht und gedehnt, so dass in der Mitte eine möglichst dünne und möglichst große ausgezogene Fläche entsteht. Sollte die Mitte einreißen- das Loch sofort wieder zusammenpappen.



6. Das Butterschmalz sollte zum Ausbacken ca. 180 Grad haben. Wenn ein Holz-Schaschlick-Spieß oder ein Holzkochlöffel in das Fett gehalten wird, sollten kleine Bläschen entstehen.



7. Die Küchel vorsichtig in das Fett gleiten lassen. Mit einem Esslöffel die Mitte mit Fett übergießen. So geht während dem Backen eine schöne Haube auf. Ist der Küchl auf einer Seite schön goldbraun. Wird mit Löffel und Gabel umgedreht. Die Haube kehrt sich nun zur anderen Seite. Beim Umdrehen darauf achten, dass in der Mitte kein Fett schwimmt, sonst bäckt auch die Mitte braun. Ist auch die andere Seite schön goldbraun, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Im übrigen gilt, was meine Tante Maria immer sagte:

„Ein schöner Küchl ist nicht gut, und ein guter Küchl ist nicht schön“

Meint, je schöner die Küchl, desto weniger schmecken sie. Es ist also kein Beinbruch, wenn die Küchl nicht perfekt rund sind oder ab und zu mal ein Loch in der Mitte entstanden ist.

Hauptsache, die Kruste ist knusprig, das innere zart und gschmackig.