

Schokoladenschäumchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Fastnacht

25 g Frische Hefe
2 tb ;Wasser
500 g Mehl
2 tb Zucker
1 Ei
1 pn ;Salz
300 ml Milch

* ZUM FRITIEREN

15 dl Fritieroel

* ZUM BESTREUEN

1 ts Zimt
2 tb Zucker

* QUELLE

-- Nach Kathrin Rueegg und
-- Werner O. Feisst
-- erfasst von Rene Gagnaux

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Das Hefe-Wasser-Gemisch hineinschütten, etwas Mehl darunterühren und 15 Minuten stehenlassen.

Nach und nach die übrigen Zutaten (Milch portionsweise: mit der Dosierung aufpassen!) daruntermischen, mit den Händen gut durchkneten, den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen, diese flach drücken und wie eine Torte in gleich große Stücke (in 8 Stücke beim Rezept mit 500 g Mehl) zerteilen. Jedes Stück nochmals durchkneten, auswallen, mit einem Teigrädchen in rautenfoermige Stücke von ca. 6 cm Kantenlänge schneiden.

Das Fritieroel auf 180 oC erwärmen, die Küchlein auf jeder Seite zwei Minuten fritieren. Noch warm mit Zimt und Zucker bestreuen.