

Faschingsküchle

sind ein süßes Schmalzgebäck, das während der Faschingszeit von großen und kleinen Narren ebenso gerne gegessen wird, wie von ausgemachten Faschingsmuffeln.

Ihren Ursprung haben die Faschingsküchle in der Notwendigkeit, vor Beginn der österlichen Fastenzeit am Aschermittwoch alle Lebensmittel, die während der Fastenzeit nicht genossen werden dürfen, aufzubrauchen.

In Süddeutschland geben sie dem ersten Tag der Faschingswoche, dem schmotzigen Dooschdig (= schmalziger Donnerstag), sogar seinen Namen.

Und so werden sie gemacht:

Aus	
500g	Mehl
20g	Hefe (oder 1 Pk. Trockenhefe)
knapp 1/4l	lauwarmer Milch
80 bis 100g	Butter
50 bis 80g	Zucker
1 bis 2	Eier
und 1 Prise	Salz

knetet man einen Hefeteig und teilt ihn sofort nach dem Gehen in 12 bis 16 gleich große Stücke, aus denen man kleine glatte Laibchen formt, die man dann (von einem Tuch bedeckt) noch einmal auf einem bemehlten Brett gehen lässt.



Nun zieht man den Teig zu runden Fladen, die in der Mitte dünn sind und einen dickeren Rand haben und bäckt diese in schwimmendem Fett aus, bis sie in der Mitte goldgelb und am Rand hellbraun sind. Nach dem Abtropfen auf Küchenpapier werden die Faschingsküchle mit Puderzucker bestreut. Warm schmecken sie natürlich am allerbesten!

von Eva Miller

ファッシング・キュッフレーカーニバルの揚げ菓子

カーニバルに参加する子供から大人まで、そしてカーニバルにはまったく無関心の人たちまでもが、このシーズンにこぞって食べる油で揚げたお菓子です

復活祭までの四旬節の初日、灰の水曜日に、断食期間に食べてはいけない食品をすべて使い切らねばなりません。そこで生まれたのがこのファッシング・キュフレという揚げ菓子です。

このお菓子に因んで、南ドイツではカーニバルの週の初日を「脂の木曜日」とも呼ぶのです。

さてその作り方です。

材料は

小麦粉 500g
イースト 20g (または ドライイースト1袋)
牛乳 人肌の温度に温めたもの 250ml
バター 80~100g
砂糖 50~80g
玉子 1~2個
塩 ひとつまみ

パン生地をこね、発酵させたらすぐに12~16個に等分し、表面をなめらかに小さく丸める。打ち粉をした板に並べ、その上に布をかけ、二次発酵させる。



生地を中心は薄め、周りは厚めの円型に成形して、中心部は黄金色、周りはキツネ色の焼き色がつくまで油で揚げる。

キッチンペーパーの上にのせ油切りしたら粉砂糖をふりかける。

熱いうちに食べるのが一番おいしいのは言うまでもありません。

エファ・ミラー (訳 青木裕子)