Küchle / Ausgezogene

Zutaten für etwa 20 Stück:



Teig:
500 g Mehl
1 Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch (ungefähr)
50 g Zucker
2 Eier
80 g Butter
geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Rum oder Kirschwasser

Außerdem:
Speisestärke
2 kg Pflanzenfett oder Öl
Zimtzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten zusammen etwa 8 Minuten mit dem Handrührgerät gut verkneten. Es muss einen etwas festeren Teig geben, der sich beim Kneten von dem Schüsselboden löst. So lange kneten, bis er eine glatte Oberfläche hat. Anschließend Teig zugedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen. Teigstücke abwiegen (50 Gramm), und zu einer Kugel formen.
Ein Geschirrtuch auf ein Backblech legen, gut mit Stärke

bestäuben, und mit der Hand verreiben.
Runde Teiglinge mit der Unterseite kurz in Stärke tauchen, und versetzt auf das bestaubte Geschirrtuch legen. Dabei achten, dass nicht mehr als 9 Stück auf ein Blech liegen. Krapfen mit einer Plastiktüte (am besten Blech in zwei frische Müllbeutel stecken!) zudecken. Darauf achten, dass die Tüte die Krapfen nicht berührt.
Teiglinge etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur langsam gehen lassen. Küchle ausziehen, das heißt in der Mitte eindrücken, und langsam von innen den Teig nach außen ziehen, bis in der Mitte nur noch dünn Teig ist. Dabei aufpassen, dass kein Loch entsteht, sonst verbrennen die Küchle beim backen schneller.
Fett in einem großen, breiten Topf mit Deckel erwärmen. Dabei achten, dass das Fett nicht zu heiß ist! (Wichtig!) Mittlere Stufe des Herdes ist völlig ausreichend! Küchle vorsichtig, mit der Oberseite in das Fett legen, und so lange backen, bis sie eine helle Farbe haben. Mit zwei Gabeln wenden und die andere Seite backen. Anschließend heraus nehmen, und kurz auf ein Küchenkrepp legen.
In Zimtzucker legen und abkühlen lassen.