

FOODKITCHEN

BAYERISCHE AUSGEZOGENE / KNIKÜCHLE

RZFK_001160

ZUTATEN

für 15 Stück

500 g Mehl (Type 405)
250 ml Milch
30 g frische Hefe
60 g Zucker
60 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
Salz
2 Eier (M)
750 g Pflanzenfett
250 g Butterschmalz
Mehl zum Verarbeiten
Puderzucker zum Bestauben

ZUBEREITUNG

1 Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, in die Mitte ein Mulde eindrücken. Die Milch lauwarm erhitzen, Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen und in die Mulde gießen. Etwas Mehl vom Rand unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen, zugluftfreien Ort 15 Min. gehen lassen.

2 Die Butter schmelzen. Mit dem übrigen Zucker, dem Vanillezucker, eine Prise Salz und den Eiern hinzufügen und alles gut verrühren. Den Teig 5 Min. kräftig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst, glänzt und Blasen wirft. Die Teigkugel mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt 45 Min. gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

3 Den Teig in 15 Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche wieder 15 Min. zugedeckt gehen lassen. Dann mit den Daumen jeweils eine Mulde in die Teigmitte eindrücken, den Rand zu einem Wulst formen und die Mitte papierdünn ausziehen. (Früher haben das die Bäuerinnen über ihren Knien geformt, daher der alte Name „Knieküchle“.)

4 Das Fett in einem weiten Topf erhitzen. Die Ausgezogenen darin portionsweise von jeder Seite 3–4 Min. backen, dabei jeweils einen Löffel Frittierfett in die Mitte schöpfen. Sobald die Ausgezogenen von beiden Seite schön braun sind, mit einem Schaumlöffel herausheben und kurz abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Teig gehen lassen: 1 Std. 15 Min.

Backen: ca. 6–8 Min.

Pro Stück ca.: 300 kcal, 12,1 g E, 10,3 g F, 42,1 g KH