

Küchle Winklers Oma

Zutaten

1.800g Mehl
2L Milch
250g Butter
40g Hefe
250g Zucker
12 Eier
50g Salz
12cl Schnapsglas Arak
12cl Schnapsglas Rum

Zubereitung

Aus einem Teil des Mehles, der Milch und der Hefe wird ein Vorteig angesetzt. Nachdem der Vorteig kurz geht, gibt man die Eier, Zucker, Salz, Arrak, Rum und die flüssige Butter hinzu. Gut durchrühren und nach und nach das restliche Mehl unterrühren. Wenn der Teig schwerer wird, mit der Hand weiter kneten. Dann 2 –3 Bälle aus den Teig formen und zugedeckt gehen lassen. Auf einen Brett die Bälle auswellen, damit sie ca. 5 bis 7 mm dick sind. Aus den Teig viereckige (10 x 10 cm) Küchlein ausschneiden und nochmals kurz gehen lassen. Im siedenden Fett schwimmend ausbacken.

Beignets de grand-mère Winkler

Ingrédients

1.800g farine
2 L de lait
250g beurre
40g levure
250g sucre
12 œufs
12 cl liqueur d'Arak
12 cl Rhum

Préparation

Mélanger une partie de la farine, le lait et la levure afin d'obtenir une pâte. Laisser reposer. Ajouter les œufs, le sucre, le sel, la liqueur d'arak, le rhum et le beurre fondu. Bien mélanger et ajouter peu à peu le reste de la farine. Quand la pâte est bien épaisse, continuer à la travailler à la main. Former 2 ou 3 boules de pâte, couvrir et laisser reposer. Etaler les boules de pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elles aient une épaisseur de 5 – 7 cm. Découper des petits beignets de 10 x 10 cm et laisser reposer encore une fois. Faire dorer les beignets dans de la friture