

Küchle (ergibt ca. 50 Stück)

Zutaten

1.800g Mehl
0,5l Milch
200g Butter
100g Hefe
160g Zucker
8 Ei
Salz
Arrak

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 und die weiche (nicht 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 (pour environ 50 beignets)

Ingrédients

1.800g farine
0,5l lait
200g beurre
100g levure
160g sucre
8 œufs
sel
liqueur d'arrak

Préparation

Mélanger une partie de la farine avec le lait et la levure. Laisser reposer quelques instants et ajouter ensuite les œufs, le sucre, le sel, la liqueur d'arrak et le beurre fondu. Bien mélanger le tout et y ajouter le reste de la farine. Lorsque la pâte est devenue épaisse continuer de la travailler à la main. Former ensuite 2 – 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.