



Willkommen zu unserer Faschings-Aktion für zu Hause!

Probiert das leckere Fastnetsküchle-Rezept!

Liebe Schülerinnen und Schüler,

Zum schwäbischen Fasching auch „Fasnet“ genannt, werden traditionell „Fastnetsküchle“ gebacken. Hier findet ihr ein Rezept für die leckeren Fastnetsküchle, die ihr mit euren Eltern/Freunden zusammen ausprobieren könnt.

ZUTATEN:

500 g Mehl

Einen halben Hefewürfel

180 ml Milch

70 g Butter

50 g Zucker

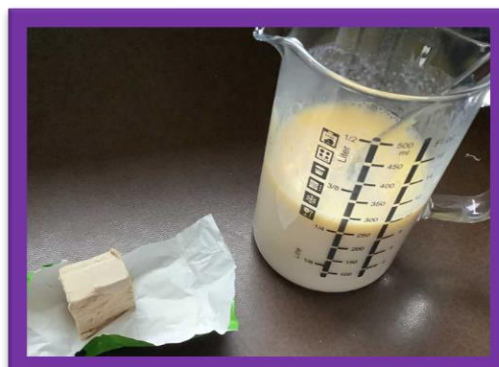
2 Eier

1 Prise Salz

Neutrales Öl zum Frittieren

SO WIRD'S GEMACHT!

1. Ihr mischt die Butter und die Milch, danach erhitzt ihr Beides, bis es lauwarm ist. Schließlich gebt ihr die Hefe dazu und lasst es für 10 min ruhen.



2. Vermischt die Hefemilch mit den restlichen Zutaten. Verknetet die Zutaten, bis es einen glatten Teig ergibt, den ihr dann für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lasst. Den Teig müsst ihr gut abdecken, damit er richtig aufgehen kann.



3. Wenn der Teig eine Stunde aufgehen konnte, knetet ihn noch einmal durch. Jetzt könnt ihr ihn auf einer bemehlten Fläche auswellen und in kleine Dreiecke schneiden. Nun lasst ihr die kleinen Dreiecke nochmal 15 min gehen.



4. Erhitzt das Öl in einem Topf und gebt die Teigdreiecke in das Öl. Frittiert die Dreiecke von beiden Seiten bis sie eine goldbraune Farbe haben. **Bittet hierbei eure Eltern um Hilfe!**



5. Zum Schluss könnt ihr die Fasnetsküchle noch in Zimt und Zucker wälzen. Und fertig sind eure leckeren Küchle 😊



Viel Spaß beim Ausprobieren 😊

Herzliche Grüße und einen guten Appetit wünschen,
Lareen Burzynski und Merle Furthmüller

Sozialarbeiterin/Sozialpädagogin B.A. (FH)
Schulsozialarbeit Stettenfelsschule

Telefon: 07131 702156

Mobil: 0176/18980775

E-Mail: schulsozialarbeit@stettenfelsschule.de