

Martinsküchlein

Zutaten

- 1 Würfel Hefe
- 2 TL warme Milch
- 500 g Weizenmehl
- 1 Ei
- 1/2 l Buttermilch (ersatzweise Milch)
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Korinthen oder Sultaninen
- Öl zum Ausbacken



So geht's

1. Etwas Mehl, die zerbröckelte Hefe, 1 TL Zucker und 2 TL warme Milch in einer Schüssel miteinander vermischen. Diesen Vorteig mit einem Tuch abdecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Als nächstes die übrigen Zutaten hinzufügen, und rühren, bis der Teig zähflüssig wird.
2. Den Teig wieder mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort für eine bis anderthalb Stunden gehen lassen. Danach sollte er sein Volumen etwa verdoppelt haben.
3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Martinsküchlein nach und nach etwa 1/2 cm dick ausbacken. Für ein Küchlein braucht man 1-2 EL Teig. Die ausgebackenen Martinsküchlein auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, da sie viel Öl aufnehmen.

GUTEN APPETIT!

