

# SCHWÄBISCHE FASNETSKÜCHLE

KLEINE LECKERBISSEN ZUR FASCHINGSZEIT

## Zutaten:

250 ml	Milch
50g	Butter
1 Prise	Salz
125g	Mehl
1 EL	Zucker
1 Msp	Backpulver
3	Eier



1. Eier, Zucker und Backpulver und etwas 3 EL des Mehls in einer Schüssel verrühren und beiseite stellen
2. Milch gemeinsam mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Wenn die Milch aufwallt, das Mehl einrühren.
4. Solange den Teig schlagen bis er sich selbstständig vom Topfboden löst.
5. Den Topf vom Herd nehmen.
6. Nun das Eier-Zucker-Gemisch mit dem vorhandenen Teig gut verrühren.
7. Das Fett in einem hohen Topf erhitzen.
8. Mithilfe zweier Esslöffel kleine Bällchen formen und diese im erhitzten Fett goldbraun ausbacken
9. Direkt nach dem Ausbacken in Zucker wälzen und genießen!

**VIEL SPAB!**