

## Fasnet-Rezepte

### Fasnachtsküchle

Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe, schwach  $\frac{1}{4}$  l Milch,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Salz, 1 Ei oder 2 Eigelb, 60—80 g Butter.

Zum Backen 750 g Fett, zum Bestreuen 100 g Staubzucker.

Aus diesen Zutaten (wer süß liebt, nimmt noch etwa 60—80 g Zucker dazu) bereitet man einen lockeren Hefeteig und läßt ihn gehen. Dann sticht man mit einem scharfkantigen, in Mehl getauchten Blechlöffel runde Küchlein ab, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Wellbrett setzt und nochmals gehen läßt. Das Fett in einer eisernen Kasserolle erhitzen und die Küchlein hellbraun backen (das Backen darf nicht zu rasch gehen, sonst sind die Küchlein innen nicht gar). Nach dem Backen werden sie mit Zucker oder mit Zimt und Zucker bestreut.

Um eine andere Form der Küchlein zu bekommen, kann man auch den aufgegangenen Hefeteig auswellen und in länglich verschobene Vierecke rädeln und diese, nachdem sie nochmals gegangen sind, backen.

In Steißlingen werden aus demselben Teig auch Masken hergestellt. Man wälzt den Teig ebenfalls fingerdick aus — rädelt kuchentellergröße Fladen aus — schneidet Augen, Mund und Nase ein, läßt ebenfalls gehen — legt sie mit der umgekehrten Seite in das rauchheiße Fett und läßt sie goldbraun backen. Die Masken werden dann warm umgehängt.

### Stockacher Fasnetsküchle

Aus einem guten, lockeren Hefeteig werden kleine Küchle geformt, im heißen schwimmenden Fett braun gebacken — damit sie richtig knusprig werden — und gleich anschließend in Zucker gewälzt.

### Schneckenessen — am Aschermittwoch nach dem Fasnachtsbegaben —

- a) Die Schnecken werden ca. 10—15 Minuten in kochendes Wasser gelegt und anschließend aus dem Häuschen genommen. Danach werden sie in einem gut scharfen Salzwasser gereinigt und fein geschnitten.

Essig, Öl, ziemlich Zwiebel, Kerbelkraut und sonstiges Gewürz nach Geschmack ergeben einen feinen Schneckensalat.

- b) Man kann auch die Schnecken gleich nach dem Abkochen servieren. Man nimmt sie dann selbst aus dem Häuschen und dazu wird heiße Butter (Kräuterbutter), Salz etc. gereicht.

(Stockach)