



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Schmalzküchle

Schmalzküchle

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 gestrichener TL Salz
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 1,5–2 l Sonnenblumenöl zum Ausbacken
-

Vorbereitung

1. Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe sowie dem Salz vermischen.
2. Das lauwarme Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort etwa 20–30 Minuten gehen lassen.

Zubereitung

1. Die Hände mit etwas Öl benetzen. Faustgroße Teigstücke abnehmen und zu tellergroßen Fladen auseinanderziehen. Alternativ können die Teigstücke mit einem Glas ausgestochen werden.
2. Das Sonnenblumenöl in einem geeigneten Topf erhitzen. Die Schmalzküchle vorsichtig auf die heiße Öloberfläche legen.
3. Die Küchle nach etwa einer Minute wenden und auch die zweite Seite goldbraun ausbacken.
4. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse