



**Kerneier Denkmal  
in Bruchhausen**

## **Schmalzküchle**

Rezept von K. Schmidt

### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl  
1 Packung Trockenhefe  
1 gestrichener TL Salz  
400ml lauwarmes Wasser  
1,5- 2 Liter. Sonnenblumenöl

### **Vorbereitung:**

Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe und Salz vermischen.  
Mit Wasser das ganze zu einem glatten Teig vermengen.  
Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 20- 30 Minuten gehen lassen.

### **Zubereitung:**

Mit "ölnassen" Händen faustgroße Teigstücke auf " tellergroß" ziehen oder mit einem Glas ausstechen.  
In einem Topf Öl erhitzen und die Schmalzküchle vorsichtig auf die heiße Öloberfläche legen. Nach etwa einer Minute wenden.  
Auch die zweite Seite goldbraun braten.  
Am Ende abtropfen lassen.