



## EPISODE 2

Die Fasnacht in Payerne und in Moudon bieten die schönste Gelegenheit, die grosse kulinarische Spezialität dieser historischen Feste zu kosten: **Fasnachtsküchlein**. Keine Sorge, falls Sie sie verpasst haben! Wie sie hergestellt werden, zeigt Ihnen Lucienne in der zweiten Episode der vom Waadtland Tourismus hergestellten Serie „Rezeptgeschichten“.

1

### ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

- / 1 kg Mehl /
- / 10 g Zucker /
- / 15 g Salz /
- / 5 dl Rohmilch /
- / 1,5 dl Rahm /
- / 1 dl Weisswein /
- / 60 g Butter /
- / 3 verquirlte Eier /
- / 40 g angerührte Hefe /

### REZEPT FÜR SÜSSE FASNACHTSKÜCHLEIN

#### REZEPT FÜR DEN HEFETEIG : 2

- Mehl, Zucker und Salz miteinander vermischen.
- Die Milch wärmen und mit dem Rahm, dem Weisswein und dem Butter beifügen.
- Die verquirlten Eier beifügen.
- Die angerührte Hefe beifügen und alles vermischen.
- Zu einem Teig kneten und **2 Std.** aufgehen lassen.
- Zu Streifen auswallen und kleine Kugeln formen.
- Zudecken und danach etwas auseinanderziehen (die Mitte muss sehr dünn sein).

3

### ZUTATEN FÜR DEN BACKEN

- / 2.5kg Astra 10% /
- / 1,5 kg zerlassener Butter /
- / 1/2 dl Öl /

#### ZUTATEN FÜR DEN BACKEN : 4

- Zum Frittieren das Astra 10%, den zerlassenen.
- Butter und das Öl in die Pfanne geben.
- Die Küchlein goldgelb backen und abtropfen lassen.
- Mit Zucker bestreuen.



#### MEHR INFORMATIONEN :

SOURCE : «LES BONNES RECETTES TOUT AUTOUR DU LÉMAN»

Association des paysannes vaudoises (APV)

Tel : 021 881 67 85

web : [www.paysannesvaudoises.ch](http://www.paysannesvaudoises.ch)

Dieses Rezept und viele andere mehr finden Sie im Modul „Recettes paysannes“ (Bauernrezepte) der gratis für iPhone und Android. Erhältlichen Smartphone App „AGRI Info“.



Sehen Sie das Video

[WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-BEIGNETS](http://WWW.MYVAUD.CH/RECETTE-BEIGNETS)

