
Kücherl

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Kücherl •—• Kuchlein, Küchel, Kühle, Kuechli

Kücherl ist ein eher Südostdeutscher Ausdruck für Kuchlein. In Bayern sind besonders die Apfelkücherl, [Kirchweihkücherl](#), Kartoffelkücherl und die Ausgezogenen (Ausgezogene werden oft als Kücherl bezeichnet) bekannt. Meist handelt es sich um Schmalzgebäck.

- Ein sehr schöner Bericht über [Fastnachtskuchlein und Heischebrauch am oberrheinischen Dreiländereck](#)
- Zur Rezeptauswahl von [Fastnachtskuchlein](#)

Kirchweih-Küchel, ein Rezept von Josefine Huber

- 560 Gramm Mehl
- 5 Pfennig Preß-, oder 2 bis 3 Löffeln Bierhefe
- etwas lauwarmer Milch
- etwas Zucker
- 105 Gramm Butter
- 2 ganze Eier
- 1 Eierdotter
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Löffel Wein
- 140 Gramm zerschliches Schmalz
- lauwarmer Milch
- 100 Gramm Weinbeeren

In 560 Gramm erwärmtes Mehl, welches man in eine Schüssel gibt, macht man in die Mitte mit 5 Pfennig Preßhefe oder 2 bis 3 Löffeln Bierhefe und lauwarmer Milch ein Dampf, deckt es zu und läßt es gehen.

Schlägt dann 2 ganze Eier und einen Dotter, einen Teelöffel Salz, 2 Löffel Wein, etwas Zucker und 140 Gramm zerschliches Schmalz dazu, macht den Teig mit lauwarmer Milch locker an, schlägt ihn ab, fügt 100 Gramm gewaschene und getrocknete Weinbeeren dazu und schlägt ihn so lange mit einem großen, festen Kochlöffel ab, bis er ganz feine Blasen macht, sich vom Löffel löst und die Weinbeeren herausfallen, deckt ihn dann mit einem erwärmten Tuch zu, stellt ihn

an einen warmen Platz und läßt ihn gehen.

Belegt dann schmale Kuchenbrettchen mit Tüchern, stäubt Mehl darauf, gibt den gegangenen Teig auf das mit Mehl bestäubte Nudelbrett, schneidet kleine Stücke davon, dreht sie auf dem Nudelbrett oder Tisch, auf welchen man ein mit Mehl bestäubtes Tuch breitet und oben wie unten stramm hält, mit der rechten Hand, indem man den Teig immer von Links nach rechts in der Runde ohne zu wenden kreisen läßt, zu schönen, runden, glatten Kugeln, legt selbe auf die bereit gehaltenen, belegten Kuchenbrettchen, deckt sie aber sogleich mit einem erwärmten Tuch zu und läßt sie gehen; ist man mit dem Ausdrehen fertig, werden die ersten bereits gegangen sein; nun macht man Schmalz in einer Pfanne heiß, nimmt von den zuerst gegangenen mit den mit Mehl bestäubten Fingern eine Kugel, zieht sie von der Mitte aus fein aus (greift aber nicht durch und reißt ihn nicht, sonst fährt er nicht mehr und wird ein Datsch), läßt den Rand dick und legt ihn so, die obere Seite nach oben, in das heiße Schmalz, legt aber nur so viel, als geräumig darin Platz haben, hinein, bespritzt sie, nachdem sie eine Minute oder 2 darinnen und etwas trocken geworden sind, mittels Kochlöffels mit heißem Schmalz (damit sie recht fahren), wendet sie, nachdem sie auf einer Seite goldgelb geworden, um, läßt sie auch auf der anderen Seite Farbe nehmen, legt sie auf einen Seiher oder Sieb zum Abtropfen und fährt so fort, bis alle gebacken sind und gibt sie dann mit Zucker bestreut, die obere Seite nach Innen gekehrt zu Tisch.

Die Küchel müssen an der Seite einen weißen Rand haben und schön aufgegangen gebacken sein. Am besten munden sie gleich warm von der Pfanne her, wenn sie mit Vorsicht genossen werden.

Sind sie alt gebacken, so bespritzt man sie mit Wasser, gibt sie auf einen Teller oder Blech ins warme Rohr und bäckt sie auf, sie munden dann fast wieder wie neugebacken.

Kirchweih-Küchel - ein Rezept von Josefine Huber aus dem Mehlspeisen-Kochbuch (1901), Seite 146, Rubrik Schmalzgebackenes mit Hefe

<http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/k/kuecherl/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)
ein Service von Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED