Löffel-küchle

Mit Hartmanns Rapsöl



Klingt gut?

Löffelküchle – für ca. 30 Stück



Zutaten

500 g	Mehl
80 g	Zucker
1 Würfel	Hefe
65 ml	Zitronen- oder Orangenöl
400 ml	Milch
2	Eier
2 TL	Vanillezucker
2 l	Rapsöl
	Apfel oder Rosinen (optional)
	Salz
	Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe, Zitronen- oder Orangenöl, Milch, Eier, Vanillezucker und etwas Salz zu einem zähflüssigen Hefeteig verrühren. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Nach Belieben Rosinen und einen klein gewürfelten Apfel unterheben und den Teig weitere 15 Minuten gehen lassen.

Rapsöl in einem ausreichend großen Topf erhitzen. Mit zwei Esslöffeln kleine Portionen vom Teig abstechen und vorsichtig ins heiße Öl geben.

Die Löffelküchle rundherum goldbraun frittieren, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Abschließend mit Puderzucker bestreuen.

Ölmühle Hartmann

Mit Genuss gesünder leben.