

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 12 (1936-1937)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Dreierlei Fastnachtsküchlein  
**Autor:** M.v.W.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1066200>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Küchen Spiegel



## Dreierlei Fastnachtsküchlein

Ausprobierte Rezepte von M. v. W.

*Hüt isch wieder Fasenacht,  
Wo n'is d'Muetter Chüechli bacht,  
Und de Vater umespringt,  
Und de Muetter d'Chüechli nimmt*

### Fastnachtsküchlein

Etwa 40 Stück = Fr. 2.80

6 Eier  
1½ Kaffeelöffel Salz  
9—11 Esslöffel Rahm (etwa 2 dl)  
3 Esslöffel Zucker  
700—800 g Mehl  
Erdnussöl oder eine Mischung von  
Butter und Schweinefett zum  
Backen  
Puderzucker zum Bestreuen

Die ganzen Eier, das feingeriebene Salz, der Zucker und der Rahm werden miteinander 10—15 Minuten tüchtig gerührt. Nun siebt man 700—800 g Mehl nach und nach der Masse bei (anfangs werden gleich einige Löffel auf einmal hineingegeben, damit sich keine Knollen bilden) bis ein fester Teig entsteht, der auf dem Wirkbrett mit den Händen leicht zusammengearbeitet wird. Jetzt lässt man diesen Teig ungefähr 2 Stunden zudeckt an der Kühle ruhen, damit er nachher beim Ausrollen weniger brüchig ist. Dann werden etwa walnussgrosse

Stücke davon abgeschnitten und diese möglichst rund und dünn (wie Nudelteig) sorgfältig ausgerollt. Dabei tut man gut, die Teigplätzchen von Zeit zu Zeit zu kehren, damit sie auf dem Wirkbrett nicht ankleben. Außerdem muss das Mehl vom Bestäuben des Brettes mit einem Pinsel immer wieder gut abgewischt werden, sonst werden die Fastnachtsküchlein grau. Wenn nötig, schneidet man die Küchlein mittelst eines Teigrädchen in Form, lässt sie auf einem reinen Tuch einige Minuten leicht an trocknen und bängt sie dann in fast rauchheissem Öl je nach Liebhaberei hellgelb bis dunkelgelb.

Viele Hausfrauen haben, oft aus Tradition, ein unberechtigtes Vorurteil gegen das Backen in Öl, obschon es dem Gebäck bestimmt keinerlei Beigeschmack verleiht. Küchlein in Butter gebacken werden viel fetthaltiger als solche in Öl gebacken; darum ist es vorteilhafter, die Butter zur Hälfte mit Schweineschmalz zu vermischen. In dieser Mischung backen die Küchlein viel rascher, saugen somit weniger Flüssigkeit auf und sind daher leichter verdaulich. Mittelst zweier Kochlöffel oder Holzschildeln werden die zarten Küchlein im Öl gewendet, nach dem Backen mit grosser Sorgfalt abtropfen gelassen und nach dem Erkalten oder kurz vor dem Servieren mit feinem Puderzucker bestreut. Einige Tage alt munden die Fastnachtsküchlein besser als ganz frisch.

In manchen Gegenden der Schweiz sind Fastnachtsküchlein nicht so gebräuchlich, dagegen wird allerorts um

**DIABETIKER und  
alle die Zucker  
meiden müssen**

**loben *Hermesetas***

Tabletten aus reinem Kristall-Saccharin.

Ohne jeden Neben- oder Nachgeschmack. Stets leicht löslich. Koch- und backfähig. Garantiert unschädlich, selbst für empfindlichste Magen.

Erhältlich in Blechdöschen mit 500 Tabletten zu Fr. 1.25 in Apotheken und Drogerien.  
A.-G. „Hermes“, Zürich 2

SCHWEIZER - FABRIKAT

**ROYAL**  
*der vornehme Strumpf*

Schönheit, Eleganz  
und besondere Haltbarkeit

Erhältlich in den guten Strumpfgeschäften

Fab.: AL. RUCKSTUHL, WIL

diese Jahreszeit gern das « Buttergebakene », wie zum Beispiel Schenkelein oder Schlupfküchlein hergestellt.

### Schenkelein

100 Stück = Fr. 2.50

80 g Butter, 250 g Zucker, 1 feingeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 1 Prise Salz, 1½ Esslöffel Kirsch, 1 Prise Backpulver, 400—500 g Mehl, Öl zum Backen, Puderzucker zum Bestreuen.

Die frische Butter wird gut schaumig gerührt, der Zucker, die Zitronenschale und die Eier (eines nach dem andern, da auf diese Weise der Teig luftiger wird) zugefügt und zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde tüchtig gerührt. Dann siebt man nach und nach das Mehl hinein. Wird der Teig dicklich, so fügt man den Kirsch bei, fährt nachher mit dem Mehl weiter, bis ein fester, aber noch feuchter Teig entsteht. Diesen arbeitet man auf dem Wirkbrett sorgfältig zusammen und lässt ihn dann in geckter Schüssel 1—2 Stunden (oder auch über Nacht) an einem kühlen Orte stehen. Nachher wirkt man ihn nochmals mit leichter Hand und dreht ihn partienweise zu fingerdicken Rollen. Diese schneidet man in 6—8 cm lange Stücke, lässt sie, wenn möglich, nochmals etwas ruhen und bängt sie dann schwimmend im heißen Öl, bis sie schön hellbraun sind. Zum Backen verwendet man am besten Erdnussöl. Olivenöl eignet sich seines Geschmackes wegen gar nicht zum schwimmenden Backen, vor allem nicht zu Süßspeisen. Wenn das Öl rauchheiss ist, so gibt man 4—6 Schenkelein hinein, nimmt die Pfanne vom Feuer, bis die Schenkelein aufgegangen sind und an der Oberfläche wieder erscheinen. Sind die Schenkelein hübsch aufgesprungen, was durch ein leichtes Überstreichen mit einem Löffel beschleunigt werden kann, so werden sie bei lebhaftem Feuer rasch fertig gebacken. Das sorgfältige Abtropfen des Gebäckes ist sehr wichtig, darum wird es zum Erkalten am besten auf ein

Drahtgitter gelegt. Schenkelein lassen sich in einer Biskuitsbüchse längere Zeit aufbewahren. Vor dem Servieren bestreut man sie nach Belieben leicht mit Puderzucker.

### Schlupfküchlein

50 Stück = Fr. 1.90

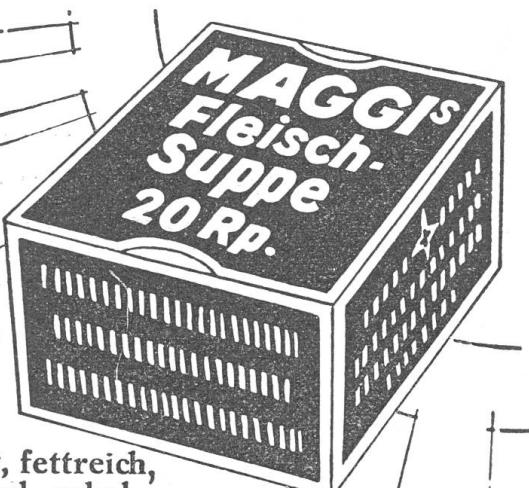
150 g Zucker  
1 kleine Prise Salz  
1 Messerspitze Zimt od.  $\frac{1}{2}$  Päckli Vanillin oder die geriebene Schale einer halben Zitrone.  
3 Eier  
4—6 Esslöffel saurer oder süßer Rahm  
40 g Butter  
1 Messerspitze Backpulver  
500 g Mehl

Zucker, Salz, Zimt (oder die andern obenerwähnten Zutaten), Eier und Rahm, sowie die flüssig gemachte Butter, werden zusammen 30 Minuten schaumig

gerührt. Das Backpulver wird unter das Mehl gemischt und dieses unter gutem Rühren der obigen Masse beigegeben, so, dass ein fester, feuchter Teig entsteht. Nach leichtem Zusammenarbeiten auf dem Wirkbrett stellt man ihn 1—2 Stunden an die Kühle, rollt ihn dann  $\frac{1}{2}$  cm dick aus und schneidet mit dem Teigrädchen 6—7 cm breite Riemen ab. Diese teilt man in längliche Vierecke ein und versieht jedes in der Mitte mit einem kleinen Einschnitt. Eines der Enden zieht man nun durch diese Öffnung und bängt darauf sofort die zarten Küchlein schwimmend hübsch goldgelb. Das Backen muss anfangs etwas langsam, nach dem Aufgehen eher rasch geschehen. Beim Einlegen in das Öl achte man darauf, dass die Küchlein nicht aus der Form gezogen werden, darum ist es ratsamer, nur ein Küchlein nach dem andern zu backen. Gut abgetropfte und erkaltete Schlupfküchlein werden leicht mit Zucker bestreut und zu Kaffee, Tee oder Wein serviert.

## Eine wundervolle Fleischsuppe

ganz nach hausgemachter Art, fettreich, gehaltvoll und wohlschmeckend, erhalten Sie im Nu aus Maggi's Fleischsuppe in Tabletten. Verwenden Sie dazu als Einlage Dünkli, geröstete Brotwürfeli, Fidelis, Reis, Sago oder was Ihnen gerade zusagt.



# MAGGI's Fleisch-Suppe



## Dieses Bild sagt mehr als tausend Worte!

So reagieren Wilde auf scharfe, überwürzte Nahrung, welche Sie Ihrer Familie unbedenklich und nicht selten vorsetzen! Können Sie ermessen, wie dies die Nerven aufpeitscht und weshalb einsichtige Aerzte einfacher, mässig gewürzter Hauskost so sehr das Wort reden?

Währschafte Hauskost natürlichster Art finden Sie im „Kentaur“-Kochbüchlein beschrieben! Es ist in jedem Nahrungsmittelgeschäft gratis erhältlich! „Kentaur“-Haferprodukte sind altbekannt, werden am meisten verkauft und sind daher immer frisch! Achten Sie deshalb auf die Schutzmarke mit dem Kentaur!



**Kentaur**  
*Haferprodukte*

HAFERMÜHLE LÜTZELFLÜH A-G