

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](#)

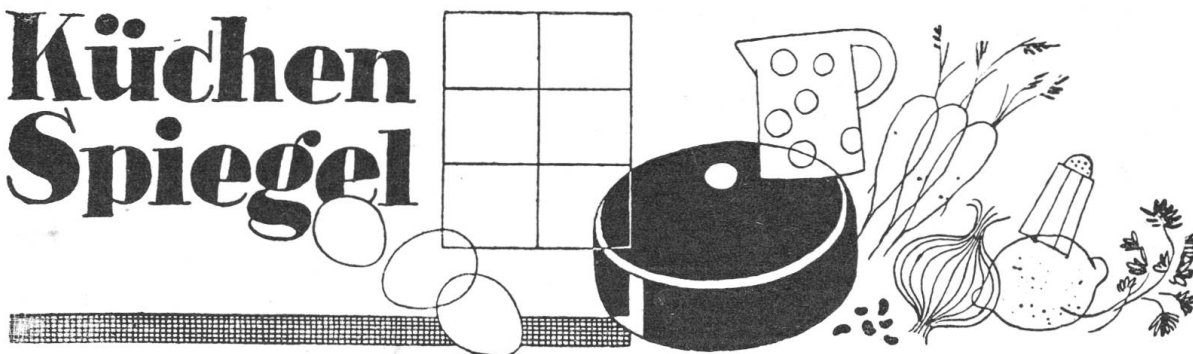
Terms of use

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 zugedeckt 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 Teigrädchens in Form, lässt sie auf einem reinen Tuch einige Minuten leicht antrocknen und bäckt 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 Holzschindeln 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 Apo-
theken und Drogerien.

A.-G. „Hermes“, Zürich 2

SCHWEIZER - FABRIKAT

ROYAL

der vornehme Strumpf



*Schönheit, Eleganz
und besondere Haltbarkeit*

Erhältlich in den guten Strumpfgeschäften

Fabr.: AL. RUCKSTUHL, WIL

diese Jahreszeit gern das « Buttergebak-
kene », wie zum Beispiel Schenkelein
oder Schlupfküchlein hergestellt.

Schenkelein

100 Stück = Fr. 2.50

80 g Butter, 250 g Zucker, 1 fein-
geriebene Zitronenschale, 4 Eier, 1 Prise
Salz, 1½ Esslöffel Kirsch, 1 Prise Back-
pulver, 400—500 g Mehl, Öl zum Bak-
ken, Puderzucker zum Bestreuen.

Die frische Butter wird gut schaumig ge-
rührt, der Zucker, die Zitronenschale und
die Eier (eines nach dem andern, da auf
diese Weise der Teig luftiger wird) zu-
gefügt und zusammen ½ Stunde tüchtig
gerührt. Dann siebt man nach und nach
das Mehl hinein. Wird der Teig dicklich,
so fügt man den Kirsch bei, fährt nach-
her mit dem Mehl weiter, bis ein fester,
aber noch feuchter Teig entsteht. Diesen
arbeitet man auf dem Werkbrett sorgfäl-
tig zusammen und lässt ihn dann in ge-
deckter Schüssel 1—2 Stunden (oder
auch über Nacht) an einem kühlen Orte
stehen. Nachher wirkt man ihn nochmals
mit leichter Hand und dreht ihn partien-
weise zu fingerdicken Rollen. Diese
schneidet man in 6—8 cm lange Stücke,
lässt sie, wenn möglich, nochmals etwas
ruhen und bäckt sie dann schwimmend
im heissen Öl, bis sie schön hellbraun
sind. Zum Backen verwendet man am
besten Erdnussöl. Olivenöl eignet sich
seines Geschmacks wegen gar nicht zum
schwimmend 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 Abtrop-
fen 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 beigefügt, 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 bäckt 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, Fideli, 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 LÜTZELFLUH A-G