Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 5

Rubrik: Fastnachts-Küchlein

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: 29.12.2025

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

Fastnachts-Küchlein

von M. v. W.

Hüt isch wider Fasenacht
Won is d Mueter Chüechli macht
Und de Vater umespringt
Und der Mueter d Chüechli nimmt.

Zum Backen verwendet man am besten Erdnußöl. Olivenöl eignet sich seines Geschmackes wegen gar nicht zum schwimmenden Backen, vor allem nicht zu Süßspeisen. 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 mischen. In dieser Mischung backen die Küchlein rascher, saugen somit weniger Flüssigkeit auf und sind daher leichter verdaulich.

Fastnachtsküchlein

6 Eier, 1½ Kaffeelöffel Salz, 2 dl Nidel, 3 Eßlöffel Zucker, 700–800 g Mehl
Erdnußöl, oder eine Mischung von Butter und Schweinefett zum Backen
Puderzucker zum Bestreuen.

Die ganzen Eier, Salz, Zucker und Nidel werden miteinander zehn Minuten tüchtig gerührt. Nun siebt man das Mehl nach und nach der Masse bei (anfangs werden gleich einige Löffel auf einmal hineingegeben, so daß sich keine Knollen bilden) bis ein fester Teig entsteht, der mit den Händen leicht zusammengeknetet wird. Man läßt ihn zwei Stunden zugedeckt an der Kühle ruhen, damit er beim Ausrollen weniger brüchig ist.
Dann werden walnußgroße Stücke davon abgeschnitten und diese möglichst rund und dünn sorgfältig ausgewallt. Es ist gut, die Teigplätzchen von Zeit zu Zeit zu kehren, damit sie nicht ankleben. Außerdem muß das Mehl vom Bestäuben des Brettes mit einem Pinsel immer wieder abgewischt werden, sonst werden die Fastnachtsküchlein grau. Wenn nötig schneidet man die Küchlein mittelst eines Teigrädchens in Form, läßt sie auf einem Tuch einige Minuten leicht trocknen und bäckt sie dann in fast rauchheißem Öl je nach Liebhaberei hellgelb bis dunkelgelb.

Mittelst zweier Kochlöffel oder Holzschindeln werden die zarten Küchlein im Öl gewendet. Nach dem Backen mit großer Sorgfalt abtropfen lassen und nach dem Erkalten oder kurz vor dem Servieren mit feinem Puderzucker bestreuen. Einige Tage alt munden die Fastnachtsküchlein besser als ganz frisch.

*

In manchen Gegenden der Schweiz sind Fastnachtsküchlein nicht so gebräuchlich, dagegen werden allerorts um diese Jahreszeit gern Schenkelein oder Schlupfküchlein hergestellt.

Schenkelein

80 g Butter, 250 g Zucker, eine feingeriebene Zitronenschale, 4 Eier, eine Prise Salz, 1½ Eßlöffel Kirsch, eine Prise Backpulver, 400–500 g Mehl, Öl zum Backen, Puderzucker.

Die frische Butter wird schaumig gerührt; der Zucker, die Zitronenschale und die Eier (eines nach dem andern, da auf diese Weise

Mit Bébé-Vite in die Ferien

Die Sonnenstunden sind gezählt im Bergdorf. Der Skilift läuft und läuft. Wie angenehm für die junge, sportliche Mutter, wenn sie nur geschwind die Bébé-Vite-Dose zu wärmen braucht, um ihr Jüngstes so gut zu füttern, wie es ihr sonst kaum hier oben möglich wäre, vielleicht nicht einmal mit beträchtlichem Zeitaufwand in der Châletküche!

Der Fleisch- und Leberzusatz macht die Kleinkindernahrung biologisch so wertvoll. Herrlich gesättigt schläft das Jüngste ein. Keine Hexerei. Bébé-Vite!

Bébé-Vite

Dose mit 210 g Fr. 1.20
Bébé-Vite, ein Produkt der Bell A.G. ist in Apotheken, Drogerien und Bell-Filialen erhältlich.

der Teig luftiger wird) zugefügt und alles zusammen eine halbe 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 knetet man auf dem Wirkbrett sorgfältig zusammen und läßt ihn dann in gedeckter Schüssel zwei Stunden (oder auch über Nacht) an einem kühlen Orte stehen.

Nun wirkt man ihn nochmals mit leichter Hand und dreht ihn stückweise zu fingerdicken Rollen. Diese schneidet man in 6–8 cm lange Stücke, läßt sie nochmals etwas ruhen und bäckt sie dann schwimmend im heißen Öl, bis sie schön hellbraun sind.

Wenn das Öl rauchheiß ist, so gibt man 4–6 Schenkelein hinein, nimmt die Pfanne vom Feuer, bis die Schenkelein aufgegangen sind und wieder an der Oberfläche 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. Sie sollen schön hellbraun sein.

Das sorgfältige Abtropfen des Gebäckes ist wichtig, darum wird es zum Erkalten am besten auf ein Drahtgitter gelegt. Schenkelein lassen sich in einer Biskuitbüchse längere Zeit aufbewahren. Vor dem Servieren bestreut man sie nach Belieben mit Puderzucker.

Schlupfküchlein

150 g Zucker, eine Prise Salz, eine Messerspitze Zimt oder die geriebene Schale einer halben Zitrone, drei Eier, 4–6 Eßlöffel saurer oder süßer Nidel, 40 g Butter, eine Messerspitze Backpulver, 500 g Mehl.

Zucker, Salz, Zimt, Eier und Nidel, sowie die flüssig gemachte Butter werden zusammen 30 Minuten schaumig gerührt. Das Backpulver wird unter das Mehl gemischt und dieses unter tüchtigem Rühren der obigen Masse beigefügt, so daß ein fester, aber noch feuchter Teig entsteht.

Nach leichtem Zusammenkneten auf dem Wirkbrett stellt man ihn zwei Stunden an die Kühle, rollt ihn dann ½ 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 durch diese Öffnung und bäckt darauf die zarten Küchlein sofort schwimmend goldgelb.

Das Backen muß anfangs etwas langsam, nach dem Aufgehen eher rasch vor sich gehen. 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. Die gutabgetropften und erkalteten Schlupfküchlein werden mit Zucker bestreut und zu Kaffee, Tee oder Wein serviert.

Blätz

1 Tasse Nidel, 50 g süße geschmolzene Butter und soviel heiße Milch, um einen genügend dicken Teig zu erhalten.

Diese Masse an 1250 g Mehl schütten (per 500 g Mehl einen Kaffeelöffel Salz dazu geben), den Teig schnell kneten und zudecken, daß er möglichst warm bleibt. Dann wird er sofort einen Centimeter dick ausgerollt, mit dem Küchlirädli in Vierecke geschnitten und in heißem Öl gebacken.

Werden die Küchlein nicht sofort verwendet, so schichtet man sie noch heiß in einen gutschließenden Topf aus Email oder Steingut und deckt denselben sofort gut zu. Auf diese Art bleiben die Küchlein weich; bei Luftzutritt werden sie spröde.

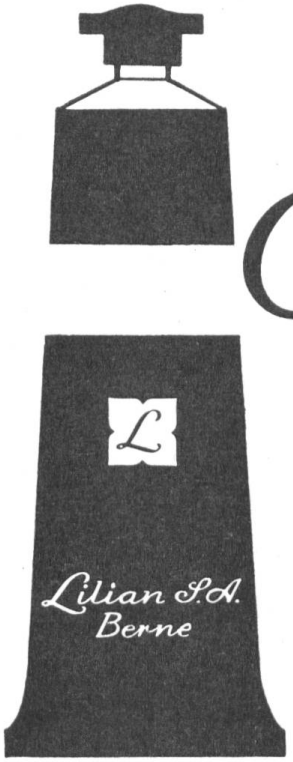
Föhnex-
Tabletten gegen Kopfweh, Migräne, Neuralgie und Zahnschmerzen
besonders zu empfehlen
für Personen, die unter dem Einfluß des Föhns und der Luftdruckschwankungen leiden
Das Schmerzlinderungsmittel
Föhnex hat sich gut bewährt. Seine Fähigkeit, prompt zu helfen, wird geschätzt.
Prakt. Taschenpackung Fr. 1.55, erhältlich in Apotheken u. Drogerien
Lindenhof-Apotheke, Rennweg 46, **Zürich 1**

Der mercerisierte Maschinen-Nähfaden URSUS 60/3
ist ausserordentlich gut vernähbar, hervorragend gleichmässig und reissfest. 250 Farben. Verlangen Sie bei Ihrem Detaillisten URSUS!
ZWICKY & CO. WALLISELLEN

Rösli–ganz groß!

Bei Tag im Geschäft! Verkaufen, Pakete machen, Türen öffnen.
Am Abend stolze Dame mit Händen wie Schneewittchen!....
Ganz groß, Rösli!

Ja, Rösli kennt eben die gute Wirkung von Glycelia-Handcrème gegen rissig-rote Haut.



Glycelia

Glycelia-Gelée, fettfrei, dringt leicht ein, macht die Haut weich und geschmeidig.

Glycelia-halbfett, speziell für trockene, spröde, rissige Hände. Nährt, belebt und regeneriert die Haut.

Immer gepflegte Hände!