

St. Josefs Küchlein



Aus www.gutekueche.ch

Zutaten für 35 Portionen

500	ml	Wasser
100	g	Butter
1	Prise	Salz
300	g	Mehl
8	Stk	Eier
2	TL	Zitronenschale
2	TL	Rum
1	l	Öl zum Frittieren
80	g	Zucker
5	EL	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Wasser und Salz in einen Topf geben und zusammen kochen. Das Mehl direkt reinschütten und für etwa 7 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen, dann Rum und Zitronenschale mitrühren.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung kalt werden lassen. Ein Ei nach dem anderen sorgfältig hinzufügen, wobei nach jedem Ei vermischt wird. Die Mischung zu einem Teig zusammenfügen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Genug Öl erhitzen, damit die Küchlein darin schwimmen. Mit einem Löffel nussgrosse Kugeln bilden und in das heisse Öl geben, bis sie goldbraun sind.
4. Aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenpapier setzen, damit das überschüssige Öl vom Küchenpapier aufgenommen wird. Jetzt durch Puderzucker rollen und servieren.
- 5.

Tipps zum Rezept

Die Küchlein können mit [Vanillecreme](#) oder einer beliebigen [Marmelade](#), mit Hilfe eines Spritzsackes, gefüllt werden.

