



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

500 g Mehl
20 g Frischhefe
50 g Zucker
80 g Butter
2 Stk. Eier
250 ml Milch
Rosinen

Mein persönlicher Tipp

Damit die süßen Funkaküachli perfekt gelingen, in der Pfanne immer wieder mit heißem Fett übergießen und vorsichtig schwenken.:

Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:

- Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

Vorarlberger Funkaküachli

Zubereitung

- Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig herstellen und diesen an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Stücke in beliebiger Größe und Form ausstechen oder ausradeln.
- Von der Mitte her rundherum auseinanderziehen und wieder gehen lassen.
- Mit der aufgegangenen Seite nach unten ins heiße Fett legen, nach ca. 4 Minuten wenden und die zweite Seite noch 3 Minuten goldbraun fertig backen.
- Mit Zucker bestreut, servieren.