



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

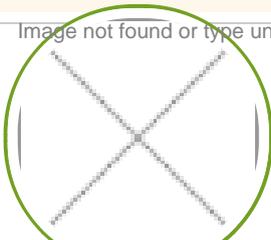
Zutaten:

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

Mein persönlicher Tipp

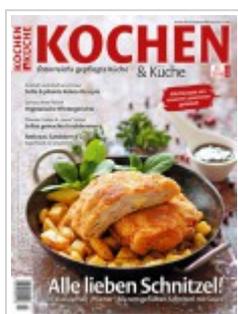
Damit die süßen Funkaküchli perfekt gelingen, in der Pfanne immer wieder mit heißem Fett übergießen und vorsichtig schwenken.

Image not found or type unknown



Bäuerinnen Vorarlberg

Quellen:



Kochen und Küche: *Bäuerinnen backen*

Vorarlberger Funkaküchli



Foto: K&K/Mona Lorenz - Nicht zur freien Verwendung

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.

