

## Kirchweihnudeln

### Zutaten:

1 kg Mehl  
2 TL Salz  
100 g Zucker  
3 ganze Eier  
1 Eigelb  
Schale einer kleinen Zitrone/Citro-Back  
Rosinen (nach Belieben; evtl. in Rum einweichen)  
 $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  l lauwarme Milch  
50 g zerlassene Butter  
40 g Hefe

### Zum Ausbacken:

Butterschmalz oder 2/3 Butterschmalz u. 1/3 Pflanzenfett

### Zubereitung:

Weichen Hefeteig herstellen und mind. eine Stunde gehen lassen;  
am besten ein bis zweimal mit einem Kochlöffel „hineinschlagen“.

Teiglinge abstechen (ca. 80 - 100 g), etwas nachformen und zugedeckt  
nochmals gehen lassen.

Die untere Seite nach oben in die Handfläche legen; etwas ausziehen, mit wenig  
Butterschmalz in der Mitte betupfen; 4 - 5 Zacken nach innen drehen und diese  
nach unten auf das bemehlte Backbrett legen, nochmal kurz gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Schmalz erhitzen - Kochlöffelstiel muss Bläschen  
werfen, dann ist es heiß genug.

Jetzt die Nudeln ins Fett legen (Zacken nach oben); jede Seite gold-braun  
backen.

In ein Sieb zum Abtropfen legen.

Die erkalteten Kirchweihnudeln n. Belieben mit Puderzucker bestäuben

Viel Spaß und gutes Gelingen !