

Funkaküchli

Traditionelle Süßspeise in Vorarlberg

Die traditionellen „Funkaküchli“ dürfen an einem „Funkasuntig“ (Funkensonntag) in Vorarlberg nicht fehlen. Holen Sie sich ein Stück Vorarlberger Tradition nach Hause und probieren Sie die schmackhaften Küchlein aus Hefeteig doch selbst.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Rezepttipp von Melanie aus dem Marketing-Team der Alpenregion Bludenz

Zutaten:

- 1kg Weizenmehl
- 450 g Milch
- 15 dag Butter
- 15 dag Zucker
- 1 dag Salz
- 8 dag Hefe
- 2 Eier
- Zitronenschale
- Vanillezucker
- Fett zum Herausbacken
- Zucker zum Bestreuen (auf Wunsch auch mit Zimt)



Zubereitung:

- Den Hefeteig herstellen und dabei darauf achten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
- Den fertigen Teig zugedeckt aufgehen lassen (bis er ca. doppelt so groß ist - ca. 1/2 bis 1 Stunde).
- Den Teig auswalken (ca. 2 cm dick) und mit einer passenden Form Kreise ausstechen (Alternativ: Kleine Kugeln formen und plattdrücken).
- Den Teig nochmals etwas rasten lassen. Währenddessen das Fett erhitzen.
- Die Küchlein auseinanderziehen und so formen, dass sie in der Mitte etwas dünner sind.
- Im Fett herausbacken und mit Staubzucker bestreuen (Tipp: Oftmals werden die Funkaküchli auch mit einem Zucker-Zimt-Gemisch bestreut).
- Manche formen die Küchlein auch so, dass in der Mitte ein Loch entsteht.