

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Funkaküchle

Zutaten:

500 g Mehl
20 g Hefe
2 Eidotter
¼ l Milch
50 g flüssige Butter
50 g Zucker
Ein wenig Rum
Prise Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Eidottern, Rum, Zucker, Butter, Milch und Salz einen Hefeteig zubereiten, gut abschlagen und einmal auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1/2 Stunde). 1 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher ca. 10 cm große Küchle ausstechen. Nochmals zugedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen. In der Mitte etwas auseinanderziehen und in heißem Fett beidseitig hellbraun herausbacken.

Variationen beim Servieren:

Die Vertiefung in der Mitte mit Preiselbeermarmelade füllen; Küchle mit Staubzucker und Zimt bestreuen; Küchle mit warmer Vanillesauce servieren