

# „Fasenachtskiche“ aus dem Ofen

(von Slava)

## Zutaten:

380g Mehl 550

150ml Milch

1 Würfel frische Hefe

30g Butter

5-6 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

## Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in der Teigschüssel verrühren.

Mehl, Salz und Butter dazugeben und 8 Minuten mit der Küchenmaschine durchkneten.

Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln rollen (schleifen).

Der Zauberstein wird bemehlt und die Kugeln auf dem Stein verteilt. Dann abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Der Ofen wird auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorgeheizt.

Nun kommen die „Fasenachtskiche“ auf die unterste Schiene und werden ca.20 Minuten gebacken.

Jetzt auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und anschließend, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Wer will, kann sie nach Belieben füllen.



# Helau!