



# Kreisheimatstube Stoffenried

## Blättle im Februar

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube,

gleich am 2. Februar markiert das Fest Mariae Lichtmeß das Ende der Weihnachtszeit. In der Kath. Kirche wurden die Kerzen und Wachsstöcke zur Weihe gebracht, die man im kommenden Jahr voraussichtlich brauchen würde. Gleichzeitig begann aber auch das neue Bauernjahr: Alle Arbeiten des vergangenen Jahres (wie Dreschen, Flachs spinnen...) sollten dann abgeschlossen sein und die Dienstboten bekamen ihren Jahreslohn ausbezahlt. Neben Geld gab es manchmal auch ein Paar neue Arbeitsschuhe, ein leinernes Hemd, eine Hose, einen Schurz oder Ähnliches. Knecht und Magd bekamen vom 1. - 4. Feb. auch ihren Jahresurlaub (!). Auch wer eine neue Stelle antreten wollte, konnte dies nur jetzt tun, zu den sogenannten „Schlenkeltagen“. Die Bäuerin kochte den Scheidenden dann an Lichtmeß gut auf, mit Gebratenem, Gebackenen und Küachla zum Sattessen. Überhaupt waren die Küachla im Februar, besonders ab dem Gumpigen Donnerstag, das, was heut die Krapfen sind. In der Fasnacht wurde also nochmal richtig „neighaut“, bevor ab Aschermittwoch das Fasten sehr ernst genommen wurde. In der Kreisheimatstube würden wir Ihnen jetzt gern ganz frische Küachla backen, aber vielleicht versuchen Sie es einfach mal selbst mit unserem Rezept? Viel Spaß dabei!

## Fasnachts-Küachla



**Luschtig isch die Fasnacht,  
wenn mei Muatter Küachla bacht,  
wenn se aber koine macht,  
dann pfeif i auf die Fasnacht!**

500g Mehl  
¼ - ⅜ l Milch  
20g Hefe  
1-2 Eier  
50g Butter  
20-50g Zucker, 1 Prise Salz  
1 kg Frittierfett zum Ausbacken  
(Butterschmalz oder Rapsöl)

Hefeteig von weicher Beschaffenheit herstellen, ohne Teig gehen zu lassen circa 12 kleine Teile abstechen, diese rund formen, leicht mit Fett bestreichen und zugedeckt kurz gehen lassen. Mit gefetteten Fingern ausziehen, indem man den Teigrand durch die Hand gleiten lässt, dass innen ein dünnes Fenster entsteht.

In heißes Frittierfett legen, mit Fett übergießen. Wenn sie goldbraun sind, vorsichtig wenden, so dass kein Fett in die Mitte kommt. Fertig backen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Zucker oder Puderzucker bestäuben.