



Mohnküchle

750g	Mehl
1 Würfel	Hefe
	Salz
2	Eier
100 g	Zucker
100 g	Butter
375 ml	Milch
75 g	Mohn
1 El	Arrak oder Schnaps

Hefeteig herstellen und solange kneten bis dieser nicht mehr klebt und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig in zwei Teile teilen und mit der Hand nochmals kneten, dann den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zugedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig ca. 4mm dünn auswellen und mit dem Teigrädchen in gleichmäßige Quadrate ausradeln.

Nochmals kurz gehen lassen und anschließend in heißem Butterschmalz jede Seite goldgelb ca. 2 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreut servieren.