

Närrische Geschenke aus der Küche

Ob Karneval, Fastnacht oder Fasching – diese süßen Köstlichkeiten kommen in jeder Region gut an.

Gerade in der jecken Zeit sind die Partys besonders bunt und lustig. Luftschlangen und kunterbunte Kostüme gehören an Karneval genauso dazu wie Schmalzgebäck & Co. Noch unvergesslicher wird Ihre Faschingszeit, wenn Sie Ihre Lieben mit leckeren Süßigkeiten aus der Küche überraschen. So können sich große und kleine Narren nach Lust und Laune bedienen. Dafür bietet die Fastnacht allerlei süße Gaumenfreuden an, die sich prima vorbereiten lassen und der Feiermeute sicher schmecken werden! Außerdem können Sie sich auch kleine Helfer in die Küche holen, die Ihnen beim Zubereiten von Apfelringen, Kuchen-Lollis und Schmalzküchle liebend gerne zur Hand gehen und dabei auch noch richtig viel Spaß haben. Los geht's mit einem gut gelaunten: Narri, Narro, Helau und Alaaf! ♦

Frittierte Apfelringe

Zutaten für 4 Personen

2 Eier (Größe M), 1 EL Zucker, 3 EL Mineralwasser mit Kohlensäure, 200 g Mehl, 6 EL Milch, 6 EL Wasser, Öl zum Frittieren, 5 Äpfel, Mehl zum Bestäuben, Zucker zum Wenden

Zubereitung

Für den Ausbackteig zuerst Eier trennen. Eiweiße sehr fest schlagen. In einer Schüssel Eigelbe mit Zucker aufschlagen, Mineralwasser zugeben und verrühren. Dann Mehl, Milch und Wasser unterrühren und etwa 15 Minuten ausquellen lassen. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Kurz vor dem Servieren das Öl auf 170 °C erhitzen und die Äpfel waschen. Die Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Apfelringe im Mehl wenden, abschütteln und einzeln durch den Teig ziehen. 2–3 Minuten im heißen Fett ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Zucker wenden und servieren.



Mini-Kuchen am Stiel

Zutaten für 18 Stück

300 g heller oder dunkler Biskuitboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht), 60 g weiche Butter, 70 g Puderzucker, 140 g Doppelrahmfrischkäse, einige Tropfen Backaroma (nach Belieben), 150 g weiße Kuvertüre, Zuckerdekor, 18 Holzstäbchen

Zubereitung

Biskuitboden fein zerkrümeln. Butter, Puderzucker, Frischkäse und Aroma verrühren. Nach und nach so viel Frischkäsecreme unter die Brösel rühren, dass die Masse gut formbar ist. Sie sollte nicht zu feucht sein, damit sie beim Formen nicht an den Händen kleben bleibt. Von der Masse 18 Portionen abstechen und zu Bällchen formen und etwa 30 Minuten kühlen. Inzwischen Kuvertüre hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen. Holzstäbchen nacheinander ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und in die Bällchen stecken. Auf einen Teller setzen und nochmals 15 Minuten kühlen. Kuvertüre bei Bedarf erwärmen. Einen Kuchen-Lolli leicht schräg eintauchen und durch Drehen mit Kuvertüre überziehen. Überschüssige Kuvertüre abschütteln. Dabei den Lolli drehen, damit sich keine Nasen bilden. Kuvertüre stocken lassen. Nach Belieben mit Zuckerdekor verzieren und trocknen lassen. Mit den übrigen Lollis ebenso verfahren.

Schmalzgebäck

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl, 75 g flüssige Butter, 5 Eier (Größe M), 2 EL Zucker, 50 ml Orangenblütenwasser, 150 ml Milch, abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen, Fett zum Frittieren, Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Das Mehl mit der Butter verrühren. Eier, Zucker, Orangenblütenwasser, Milch und Orangenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Dicke von 2 mm ausrollen und zu kleinen Rechtecken schneiden. In der Mitte jedes Rechteckes eine Vertiefung eindrücken. Die Teig-Rechtecke im heißen tiefen Fett für einige Sekunden auf jeder Seite backen und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zucker bestreut servieren.

