



# Rosenküchle

## Zutaten für ca. 15 Küchle:

350 g	Weizenmehl Type 550
250 g	Eier (5 Stück)
350 ml	Sahne
70 g	Zucker
1	Prise Salz
1	Vanilleschote
1	Zitrone (Abrieb und Saft)

## Außerdem:

Pflanzenfett, Biskin oder Schweine-  
schmalz zum Ausbacken  
Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung:

Das Rosenküchle-Eisen wird zum Erhitzen in einen Topf, ein Fondue oder die Fritteuse gestellt. Danach werden die oben angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig gerührt. Bitte nicht schaumig schlagen. Das mindestens 10 Minuten im Fett erhitze Rosenküchle-Eisen kann nun zu  $\frac{2}{3}$  in den Teig getaucht werden.

Nachdem innerhalb weniger Sekunden eine dünne Teigschicht am Rosenküchle-Eisen anhaftet, im Fett ca. 1 Minute ausbacken. Während des Ausbackens, das Eisen etwas bewegen und zum Lösen den Stiel etwas gegen den Topfrand klopfen, damit sich das Rosenküchle vom Eisen löst.

Das gelöste Rosenküchle mit einer Drahtkelle wenden und auch von der anderen Seite noch 15 Sekunden backen. Das fertige, goldgelbe und knusprige Rosenküchle wird auf Küchenkrepp abgetropft und nach Belieben mit Puderzucker abgepudert und warm serviert.

## Kleine Geschichte des Rosenküchles:

Rosenküchle gibt es schon seit über 200 Jahren. Das traditionelle Eiergebäck wurde vor allem in der Schweiz, der gesamten Region Bodensee, in Schwaben, in Franken, und in der Opferpfalz gebacken.

Die Legende erzählt, dass die Rosenküchle aus Verlegenheit gebacken wurden. So soll so manche Schwiegermutter gesagt haben, weil unverhofft eine Kutsche vorgefahren kam, und die Hausfrau gerade keinen Kuchen vorbereitet oder gebacken hatte, „back wenigstens ein Rosenküchli, wenn Du schon keinen Kuchen gebacken hast.“ Und damit sich die Hausfrau also nicht blamiert, war das Rosenküchle-Eisen, womit die Rosenküchle gebacken wurden, das klassische Hochzeitsgeschenk der Schwiegermütter! Hat eine Hausfrau von der Schwiegermutter ein Rosenküchle-Eisen zum Geschenk erhalten, war der Legende nach, das Vertrauen der Schwiegermutter in die Hausfrau nicht sehr groß.