

Senni, der Museumsfuchs



Am Schmutzige Dunschtig isch's soweit,
Do dond die Narre hoppe,
Bis es Aschermittwoch isch,
No dond sie s' Häs verschoppe.
Narro!

Donaueschinger Hansel und Gretle



Fastnachtsküchle

500 g Mehl
30 g Hefe
200 ml Milch
1 Prise Salz
60 - 80 g Zucker
2 Eier

zum Backen 750 g Fett
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen

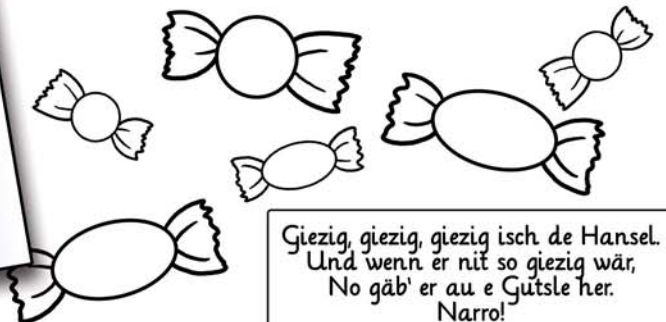
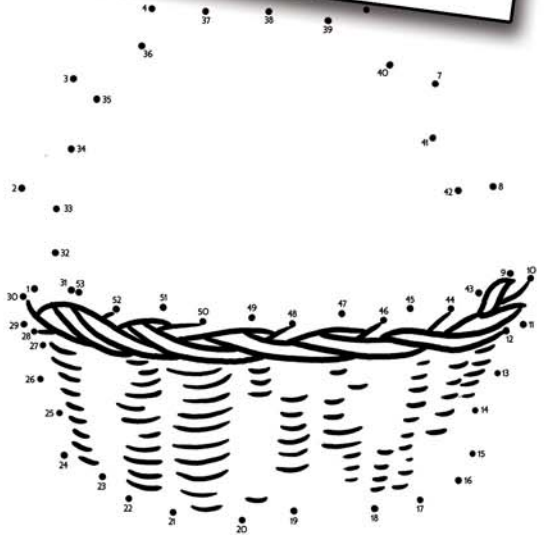
Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten,
mit einem Tuch zudecken und so lange
gehen lassen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht hat.

Den Teig fingerdick auswellen (kleiner Finger)
und kleine Rauten ausrädeln.
Diese zugedeckt wieder ca. 20 Minuten gehen lassen.

Die Küchlein in nicht zu heißem Fett hellbraun ausbacken
und gleich in Zucker wenden.



S' isch Fasnacht, s' isch Fasnacht,
Wenn mei Mutter Kiechle bacht.
Und wenn sie aber keine bacht,
Dann pfeif ich auf die Fasnacht.
Narro!



Giezig, giezig, giezig isch de Hansel.
Und wenn er nit so giezig wär,
No gäb' er au e Gütsle her.
Narro!