

« Auszogne » – Küchel da la Baviera dultschs delizius

Ils Auszogne datti en Baviera tar il café dal suentermezdi. Quels Küchel èn dultschs frittai en grass. Els tutgan er tar las spezialitads da perdunanza en Baviera.

Crivlar la farina en ina stgadella gronda. Far ina rusna entamez e manizzar liet il levon.

Stgaudar il latg fin ch'el è tievi. Dar trais tschaduns gronds latg tar il levon.

Springir il zutger vitiers e furmar ina emprima pasta pitschna. Cuvrir e laschar levar per 10 minutias.

Luentar dentant il paintg.

Suenter 10 minutias maschadar la pasta cun il rest dal latg, il paintg, ils ovs, las cestas da citrona, la presa sal e la farina fin ch'i dat ina pasta fina, loma che na tatga betg.

Cuvrir la pasta e laschar levar per 30 minutias.

Lura zullar la pasta fin ch'ella è in centimeter grossa.

Furar or 12 rudellas cun in magiel da ver 8 centimeters diameter.

Laschar ir si anc ina giada las rudellas sin in plat enfarinà per 15 minutias.

Stgaudar e luentar dentant il grass en ina gronda chazzetta.

Trair dapart bufatg mintga rudella ch'ella è be satiglischma entamez (*adatg: i na dastga betg dar ina rusna*) e ch'i resta a l'ur ina bulscha da dus centimeters grossezza. Las rudellas han uss in diameter da ca. 12 centimeters.

Dar ils Auszogne en il grass chaud e frittai (*adatg: na betg dar memia bleras rudellas en il grass, ellas na dastgan betg sa tutgar, duvrar avunda grass*).

Lura laschar sguttar sin palpìri da cuschina.

Springir il zutger da pulvra sin ils Küchel anc chauds.



Ingredienzas

per 12 Auszogne / Küchel.:

- 500 g farina alva
- $\frac{3}{4}$ quader da levon
- $\frac{1}{4}$ lt latg
- 1 tschadun grond zutger
- 60 g paintg
- 2 ovs pitschens (u 1 grond)
- 1 tschadun pitschen cesta da citrona
- 1 presa sal
- 1 kilo grass (per coier en il grass)
- pulvra da zutger per garnir