

Unser Frauentreff hatte dieses Jahr in seinem Programm zum „Küchel backen“ eingeladen. Claudia Bruckner hatte sich bereit erklärt, einen Kurs zu halten. Da große Nachfrage bestand und maximal 10 Frauen pro Termin teilnehmen konnten, wurde an zwei Abenden gebacken.

Nach einer kurzen Einführung durch Frau Bruckner und Vorstellung ihres Rezeptes ging es sogleich los.

Die Zutaten wurden abgewogen und anschließend wurde der Teig gefertigt. Das Fett kam zum Erhitzen in einen flachen Top. Aus dem fertigen Teig wurden gleich große Stücke abgestochen und daraus glatte Kugeln gedreht. Die fertigen Teigstücke wurden zugedeckt. Nun hieß es warten, da der Teig gehen musste.



Um die Wartezeit zu verkürzen, hatte Frau Bruckner Kaffee und Tee vorbereitet und die Frauen saßen in gemütlicher Runde zusammen. Nachdem die Teiglinge die richtige Größe erreicht hatten und das Fett heiß war, ging es an die eigentliche Arbeit.



Frau Bruckner führte vor, wie die Kücheln fachmännisch ausgezogen werden. Dann wurde es spannend. Jede der anwesenden Damen hatte nun die Möglichkeit, es selbst zu versuchen. Am Anfang noch etwas zögerlich und dann immer mutiger probierten es schließlich alle. Frau Bruckner gab Tipps und zum Schluss war man mit dem Ergebnis doch sehr zufrieden.



Nach getaner Arbeit setzten die Frauen sich nochmals in einer gemütlichen Runde zusammen und ließen sich bei Kaffee und Tee die frischen Kücheln schmecken.

„Das Küchel backen“ ist eigentlich gar nicht so schwer, war die einhellige Meinung und die meisten Damen nahmen sich vor, es zu Hause selbst einmal zu probieren.

