

Martinsküchelchen (Mätesköchelcher)

1 kg Weizenmehl

160 g Zucker

160 g Margarine

60 g Hefe

1 Prise Salz

2 Päckchen Rosinen

Milch

Mehl in einer Schüssel warm stellen, Hefe mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, etwas warme Milch hinzugeben; diese in die Mitte des Mehls rühren und gehen lassen. Danach alle übrigen Zutaten hinzugeben (Margarine auflösen) und so viel warme Milch hinzufügen, dass ein dickflüssiger Teig entsteht. Noch einmal gehen lassen und in einer Pfanne in heißem Öl schwimmend kleine Kuchen backen. Zum Schluss die Martinsküchlein mit Zucker bestreuen.