Hobelspäne – Omis Fasnachtsküchle

Konstanz ist ja eine Fasnachtshochburg. Bei uns wird die 5. Jahreszeit eine ganze Woche zelebriert und jeder einzelne Tag hat seine Highlights. Ich hatte das Glück in eine Fasnachtsverrückte Familie geboren zu werden und so bin ich, schon seit ich mich erinnern, kann an Fasnacht unterwegs. Als ich noch klein war, habe ich die Fasnachtstage bei meinen Großeltern verbracht, da meine Eltern im Verein aktiv waren. Ich kann mich gut erinnern, was am Schmotzige Dunschtig bei meinen Großeltern los war. Meine Omi stand schon Tage davor in der Küche, hat massenhaft Eintopf gekocht, Berliner gebacken und diese mega leckeren Fasnachtsküchle gemacht, die sie Hobelspäne nannte. Zur Mittagszeit am SchmuDo, wie man bei uns zum Schmotzige sagt, wurde es in der Wohnung meiner Großeltern dann sehr geschäftig. Meine Eltern, mein Onkel, meine Tante und Freunde kamen, um sich bei einem warmen Eintopf zu stärken und zu wärmen. Ich habe diese Stimmung geliebt, wenn die Erwachsenen mit ihren Kostümen und Instrumenten hereinplatzen und die Küche mit so viel Leben füllten. Alle waren gut gelaunt, sangen und quasselten durcheinander. Der Lärmpegel war dementsprechend. Ich durfte alle Instrumente ausprobieren und die Hüte und Accessoires der Kostüme und Uniformen tragen. Und nach dem Eintopf gab es dann die in Fett gebackenen Hobelspäne. Fettgebackenes gehört zur Fasnacht wie das Konfetti. Neben dem Berliner gibt es noch einige andere Varianten mit unterschiedlichen Bezeichnungen

von Fettgebackenem. Irgendwie sind aber doch alles Fasnachtsküchle und auch der Teig ist immer sehr ähnlich. Hier kommt das Rezept von den Hobelspänen, die meine Oma an Fasnacht immer gemacht hat.

Zutaten für ca. 40 Stück

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Abgeriebene Schale einer Zitrone oder ½ Pck. Citroback

3 Eier

½ Fläschchen Rum-Aroma oder 3 EL Rum

125 g zimmerwarme Butter

500 g Mehl

1 TL Backpulver

Frittierfett

1. Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eier, Butter und Rum-Aroma mit dem Handmixer verrühren.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe beides nach und nach zur Butter-Zucker-Masse.
3. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig und lass ihn anschließend abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
4. Anschließend rollst du deinen Teig ca. ½ cm dick aus. Ich teile den Teig dafür in zwei Hälften, das geht einfacher.
5. Mit einem Teigrädchen oder einem Messer begradigst du

die Ränder und schneidest in den Teig Streifen in den Massen 2 cm x 10-15 cm.

6. In die Mitte eines jeden Streifens kommt ein Schnitt von ca. 2-3 cm.
7. Nun nimmst du einen Streifen in die Hand, klappst ein Ende durch den kleinen Schnitt und ziehst es vorsichtig wieder nach außen.

8. Wiederhole das mit allen Streifen.

9. Erhitze in einem großen Topf so viel Frittierfett oder Frittieröl, dass die Hobelspäne locker darin schwimmen können. Bei meinem Topf ca. 9 cm hoch.
10. Wenn das Fett richtig heiß ist (halte den Stiel eines Holzkochlöffels ins Fett. Wenn kleine Bläschen am Stiel zu sehen sind, ist das Fett heiß) gib die Hobelspäne

Portionsweise in den Topf. Mein Topf hat 22 cm Durchmesser und es passen pro Durchgang 5-6 Hobelspäne hinein.

11. Die Späne werden nun an die Oberfläche treiben und von unten her langsam braun werden. Achte darauf, dass dein Fett nicht überhitzt sonst wird es dunkel. Geh lieber etwas mit der Temperatur runter, die Wärme hält sich lange.
12. Mit zwei Gabeln wendest du die Hobelspäne und lässt so die andere Seite bräunen.
13. Sobald sie eine schöne Farbe haben, nimmst du sie mit einem Schaumlöffel heraus und lässt sie auf einem Küchentuch abtropfen und anschließend auf einem Kuchengitter etwas abkühlen.
14. Wiederhole Schritt 10 – 13 so oft, bis alle Teigstreifen ausgebacken sind.
15. Nebenher gibst du mit einem Sieb großzügig Puderzucker von beiden Seiten auf deine lauwarmen Fasnachtsküchle.
16. Frisch und noch lauwarm schmecken sie am allerbesten. Möchtest du sie aufbewahren, dann gib sie am besten in eine Keksdose.

Ich grüße dich mit Ho Narro