

Ziachkiachl

(Rezept ist für ca. für 8-10 Kiachln - je nach Größe)

Zutaten:

500g Mehl
½ Würfel Germ
2 Eier
30g Butter
250ml Milch
1 Prise Salz
etwas Rum
Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken



Zubereitung:

Butter in Milch erwärmen und anschließend abkühlen lassen bis das Gemisch Zimmertemperatur angenommen hat. Nun alle Zutaten: Mehl, Eier, Butter/Milchgemisch, Salz, Germ und etwas Rum zu einem glatten Teig abschlagen. Den Germteig anschließend etwa für eine halbe Stunde an einen warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in gleichmäßig große Stücke teilen (ca. 70-80g) und in Kugeln formen. Die Kugeln nun auf einem mit etwas Öl bestrichenen Backblech erneut zugedeckt für eine weitere halbe Stunde ruhen lassen. Dann die Kugeln so auseinanderziehen, dass der Teigling in der Mitte dünn ist und am Rand deutlich dicker.

Die geformten Teiglinge jetzt in Butterschmalz oder Öl herausbacken. Beachte dabei, dass die obere Seite nach dem Formen nach unten in das heiße Fett eingelegt wird. Wenn das Kiachl auf der unteren Seite nun goldbraun gebacken ist, umdrehen und fertig backen. Die dünne Mitte des Kiachls sollte bestmöglich weiß bleiben.

Das Kiachl nun auf einer Küchenrolle kurz abtropfen lassen und nach Belieben mit Sauerkraut oder Grant'n servieren.

Tipp:

Das Formen und Ziehen der Kiachln funktioniert mit öligen Fingern besser!

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.

