

Kiachl

Zutaten

750 g glattes Mehl
250 g griffiges Mehl
1 Teelöffel Salz
3 Eier, 2 Dotter
1 Pck. Germ
ca. ½ l Milch, 2 Löffel Öl
1 Esslöffel Rum
1 Esslöffel Zucker
Fett zum Herausbacken



Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, salzen, Germ mit Zucker aufrühren. Im Mehl eine Grube bilden, den weichen Germ hineingeben, zudecken und aufgehen lassen. Milch leicht erwärmen, Eier, Dotter und Öl fest aufschlagen, den Rum dazu geben, alles unter das Mehl mengen und fest durchschlagen. Der Teig soll eine eher weiche Konsistenz haben. Zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort rasten lassen. Auf einem bemehlten Brett mit dem Löffel Häufchen formen und zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit das Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Teighäufchen mit den Händen sanft etwas von innen nach außen ziehen, ins heiße Fett legen und auf beiden Seiten hellbraun backen lassen. Kiachl schmecken wunderbar mit Sauerkraut oder, wer es süß mag, mit Preiselbeermarmelade oder einfach nur gezuckert.