

AUSGEZOGENE / KIRCHWEIHKIACHL

Zutaten für 4 Personen

- > 1.5 kg Mehl
- > 0.5 TL Salz
- > 1.5 Tütchen Hefe
- > 750 ml Milch
- > 150 g Butter
- > 150 g Zucker
- > 3 Tütchen Vanillezucker
- > 4 Eier (Größe L)
- > etwas Zitronenabrieb
- > 400 g Öl zum Frittieren
- > 100 g Butterschmalz
- > etwas Zucker zum Wälzen



© erlebe.bayern - Guido Schmelich



Zubereitung

- 1.** Mehl und Hefe vermischen, anschließend Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Den lauwarmen Milch-Mix zusammen mit Salz, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker und den Eiern mit der Mehl-Mischung zu einem glatten Teig verkneten.
- 2.** Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat (circa 45 Minuten).
- 3.** Anschließend kleine Knödel (à 50 g) formen, auf ein bemehltes Brett legen und mit einem Geschirrtuch abgedeckt weitere 5 bis 10 Minuten gehen lassen.
- 4.** Frittierfett und Butterschmalz in einem Topf erhitzen (das Fett ist heiß genug, wenn ein Holzlöffel darin Blasen wirft). Danach wird eine Teigkugel nach der anderen von innen nach außen ausgezogen und nacheinander in heißem Frittierfett goldgelb ausgebacken.
- 5.** Die Kiachl aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und anschließend mit Zucker bestreuen.



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen
findet ihr unter erlebe.bayern/rezepte

