Kiachl

Köstliche Kiachl mit feinem Rumaroma! Das traditionelle Schmalzgebäck lässt sich mit diesem Rezept ganz einfach nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

20 g	Hefe
260 ml	Milch
50 g	Butter
500 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Schuss	Schnaps (Korn etc.)
1 TL	Anis
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
500 g	Schmalz (zum Herausbacken)

Zubereitung

1. Zuerst die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und anschließend für das **Kiachl** die Butter schmelzen und unter die Hefe rühren. Nun Salz, Mehl, Eier, Zucker, Anis und Schnaps in einer großen Schüssel vermischen. Dann die Germmasse untermengen und die Mischung solange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig an einem warmen Ort für mindestens 10 Minuten gehen lassen.

2. Ist der Teig aufgegangen, in mehrere Stücke zerteilen und mit feuchten Händen gleichgroße Kugeln formen. Danach die Kugeln erneut eine halbe Stunde gehen lassen.

3. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und aus den Kugeln Kiacheln formen. Das geht am einfachsten, wenn man den Teig mit der Handfläche flachdrückt und mit der anderen Hand auseinander zieht.

4. Schmalz in einer Pfanne erwärmen und die Kiachl beidseitig backen, dabei einmal wenden. Nun die Kiachl etwas auskühlen lassen und anschließend mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Sehr lecker schmecken die Kiachl auch, wenn man in die Mitte etwas Honig oder Marmelade füllt.