

Tiroler Ziachkiachle

ZUTATEN:

50 dag Mehl
½ Würfel oder ½ Pkg. Germ (Hefe)
2 Eier
3 dag Butter
¼ l lauwarme Milch
1 Prise Salz
nach Belieben etwas Rum
Butterschmalz oder Öl zum Herausbacken

Die Angaben reichen je nach Größe der Kiachl für 10 bis 15 Stück.

Und so gehts:

1. Mehl mit Salz und Germ vermischen, lauwarme Milch, Eier, zerlassene Butter, Rum dazugeben, gut durchschlagen, für etwa eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen. Danach gleichmäßig große Teigstücke abteilen, auf einem Brett oder einer glatten Oberfläche zu Kugeln formen (evtl. etwas Mehl zu Hilfe nehmen), dann jedes **Kiachle** so auseinanderziehen, dass der Teig in der Mitte dünn ist und am Rand deutlich dicker.
2. Jetzt das Butterschmalz oder das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kiachle mit der oberen Seite nach unten in das heiße Fett einlegen. Nach einiger Zeit umdrehen, bis der Rand goldbraun ist. Die dünne Mitte sollte weiß bleiben.

Viel Spaß beim Ausprobieren!