

Kiachel - Kniakiachel

www.fitdurchsleben.com

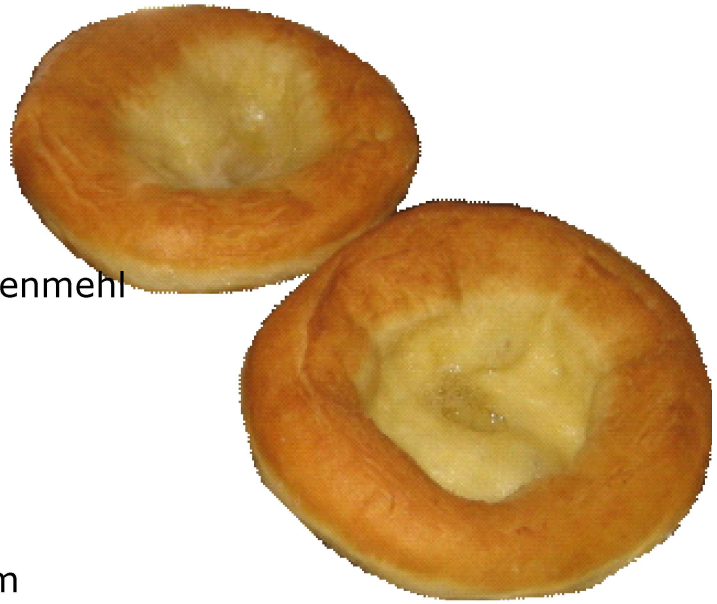
Zutaten für ca. 10 Kiacheln:

Fürs Dampf:

- 90 ml Milch-3,6%
- 21 g Germ
- 1 TL Kristallzucker
- etwas glattes Weizenmehl

Teig:

- 250 g Weizenmehl, glatt
- 30 g Kristallzucker
- 2 ST Eidotter
- 30 g Butter, zerlassen
- Salz, eventuell Rum



Zum Backen:

1l Tafelöl zum Ausbacken der Krapfen.

Herstellung:

1. Germ mit lauwarmer Milch und Zucker verrühren, mit glattem Mehl stauben und das Dampf an einen warmen Ort 3-5 Minuten gehen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Eidotter (oder 1 ganzes Ei), zerlassene Butter in die Knetmaschine geben, das „aufgegangene“ Dampf dazugeben und alles miteinander in der Knetmaschine ca. 8 Minuten abarbeiten (oder mit der Hand).
3. 30 Minuten zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen.
4. Den Teig durcharbeiten – abdecken und 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig in gleich große a´40g schwere Teile teilen und rund rollen „ausschleifen“.
6. Die Teigkugeln nun flachdrücken und dann mit den Fingern zu kleinen Küchlein ausziehen, sie sollten am Rand dicker sein und in der Mitte recht dünn.
7. In heißem Fett auf beiden Seiten unter ständigem Übergießen mit Fett herausbacken mit.
8. Aus Fettbad nehmen und gut abtropfen lassen.

Toppings:

Als Hauptspeise mit Sauerkraut befüllen.

Als Nachspeise mit Preiselbeermarmelade bzw. mit einer Mohn-Staubzuckermischung befüllen und mit zerlassener Butter benetzt servieren.

