



## Die Weihnachtsrezepte der Musi Stars

### Die Ladiner backen traditionell-ladinisches Weihnachtsgebäck

#### Kniekiechl mit Preiselbeeren

##### Zutaten für etwa 15 Stück:

##### Für den Teig:

- 100g Mehl
  - 150ml Milch, lauwarm
  - 15g Hefe
  - 1EL Zucker
  - 20ml Öl
  - 2 Eier
  - 1EL Schnaps
  - 1TL Anis
  - 1 Prise Salz
  - Backfett zum Backen
  - Preiselbeermarmelade zum Füllen
  - Staubzucker zum Bestreuen
- Wichtig! Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

### Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die lauwarme Milch mit der zerbröckelten Hefe und dem Zucker verrühren, in die Mulde geben, an einen warmen Ort stellen und 15 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Öl, Schnaps, Anis und Salz zum Mehl geben.

Nun den Teig mit der Rührmaschine gut durchkneten bzw. schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand oder Arbeitsplatte löst. Den Teig auf ein bemehltes Brett geben und kurz durchkneten. Gleichmäßige Stücke zu etwa 50g abschneiden, zu Kugeln formen, mit Mehl etwas bestauben und zugedeckt weitere 15 Minuten aufgehen lassen.

Nach der Ruhezeit mit beiden Händen unter die Krapfen greifen und gleichmäßig rundherum etwas ausziehen, so dass außen ein dicker Wulst entsteht und der Teil innen durchscheinend wird. Sofort ins heiße Fett geben und auf beiden Seiten backen.

Dabei mit dem Kochlöffel heißes Fett auf die Kiechl gießen. Die Kiechl auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Das Loch in der Mitte der Kiechl mit Preiselbeeren füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: 160°C