

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Ziach-Kiachl

Zutaten

(8 Personen)

- 400 g glattes Mehl
- 30 g Hefe
- 40 g Butter
- 200 ml Milch
- 3 Eidotter
- 1 EL Rum Salz
- 80 g Kristallzucker
- Öl oder Butterschmalz zum Frittieren
- Preiselbeermarmelade
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter erwärmen, Milch hinzufügen und lauwarm werden lassen. Hefe einrühren und die handwarme Mischung zum Mehl gießen. Eier, Zucker und zuletzt eine Prise Salz einkneten.

Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort rasten lassen, bis sich der Hefeteig verdoppelt hat.

Nun den Teig in Stücke teilen und Kugeln formen. Diese auf einem bemehlten Brett noch einmal abgedeckt aufgehen lassen.

Inzwischen reichlich Öl oder Schmalz zum Frittieren erhitzen.

Die Teigkugeln flach drücken und dann etwas auseinanderziehen, sodass sie in der Mitte dünner sind und am Rand einen Wulst haben.

Im heißen Fett unter Wenden herausbacken, bis der Teigwulst goldgelb ist.

In die Vertiefung Marmelade geben und die Kiachl mit Staubzucker bestreuen.