



# BAUERN KIACHL



## Tipps

Bauern Kiachl werden traditionell pikant mit Sauerkraut oder süß mit Preiselbeeren oder Zimt und Zucker serviert.

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Back- und tiefkühlstabil



20



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

**250 g**

**0.5 Würfel** Frische Hefe

**30 g** Butter, geschmolzen

**2** Ei(er)

Rum , nach Belieben

**400 g** Weissmehl

**1 Prise(n)** Salz

Pflanzenöl, zum Herausbacken

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten rasten lassen.
3. Teig portionieren, Kugeln formen und den Teig auseinanderziehen, sodass er in der Mitte deutlich dünner ist als am Rand.
4. Kiachl mit der Oberseite nach unten in reichlich heißem Öl goldbraun herausbacken und zwischendurch wenden.