



BAUERN KIACHL



QimiQ VORTEILE

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



20



mittel

Tipps

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

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

250 g	QimiQ Sahne-Basis
0.5 Würfel	Frischer Germ
30 g	Butter, geschmolzen
2	Ei(er)
	Rum, nach Belieben
400 g	Mehl
1 Prise(n)	Salz
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis 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.