



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

„Beklopfte“ Kichelcher

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Mehl	2 Eier
15 g Hefe	80 g Butter
50 g Zucker	1 TL Salz
knapp 1/4 Liter Milch	Öl zum Ausbacken, Zimt-Zucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde reinmachen und die Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren, in die Mehlmulde geben und leicht anrühren.

Mit einem Tuch abdecken und den Vorteig 30 Minuten gehen lassen. Zucker, Salz und einen weiteren Schuss der lauwarmer Milch zum Vorteig geben und alles verrühren.

Jetzt Eier, zerlassene Butter und Milch hinzufügen bis ein zarter Teig entsteht.

Den Teig kneten und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Mit dem Löffel abstechen und in Öl ausbacken.

Machen Sie 3 „beklopfte“ Zucker-Mischungen, einmal mit Ahoibrause, einmal mit Zucker-Chili und einmal mit Zucker-Basilikum und wenden die Kichelcher nach dem Ausbacken darin.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer