

Rieser Küchle ca. 40 Stück

empfohlen von einer Kundin

Zutaten:

1000 g <i>Rieser Gold</i> Kuchle- mehl	250 g Zucker
1½ Würfel Hefe	125 g Butter (vorher schlagen)
7 ganze Eier, vorher schlagen	1-2 Teel. Buttersvanille
½ Becher geschlagene Sahne	1-2 Teel. Zitronenaroma
1 Tasse Milch (1/8 l)	1 Vanillezucker
	1 Prise Salz
	1 EL Rum

Zubereitung:

- * Teig in der Küchenmaschine ca. 5 min. kneten lassen
kurz vor Knetende den Rum zugeben
- * ca. 15 min zugedeckt an einen warmen Ort gehen lassen
- * Bällchen formen (ca. 60 - 80 g) und auf ein bemehltes Tuch auf
einer Styrophorplatte legen, Bällchen bemehlen
- * alles in einen Plastiksack geben
- * Bällchen ca. 1 Std. - 1 ¼ Std. an einem warmen Ort gehen lassen
- * gegangene Bällchen mit dem Handrücken gut klopfen
- * nun ausziehen, Rand etwas dicker, innen schön dünn
- * in heißes Fett geben, mit einem Löffel 3 x mit heißem Fett
beträufeln
- * mit 2 Schaumlöffeln umdrehen und fertig backen
- * umgedreht auskühlen lassen

Öffnungszeiten in unserem Mühlenladen:

Mo - Fr: 8:00 Uhr - 18:00 Uhr

Sa: 9:00 Uhr - 13:00 Uhr

