

Osttiroler Kiachln

Es gibt Gerüche und Düfte, die man mit seiner Kindheit verbindet. Dazu gehören für mich auch die „Osttiroler Kiachln“. Für dieses Traditionsrezept gibt es je nach Region auch verschiedene Namen. Meine Oma nannte sie immer „Blattln“.

- Vorbereitungszeit: 20 Minuten
- Garzeit: 30 Minuten
- Gesamtzeit: 115 Minuten
- Portionen/Menge: 12 Stück

Zutaten für die Kiachln:

40 dag Mehl
4 dag Butter
4 dag Zucker
1 Ei
3 dag Hefe
1/4 Liter Milch
1 Prise Salz
Zitronenabrieb, Rum, Vanillezucker
Fett zum Ausbacken

Zubereitung Kiachln:

Bevor man einen Germteig zubereitet ist es wichtig alle Zutaten bereit zu stellen und diese vor allem auf die gleiche, lauwarme Temperatur zu bringen. Anschließend löse ich die Hefe in lauwarmer Milch auf und schmelze den Butter. Dann gebe ich alle Zutaten in ein Rührschüssel und lasse die Küchenmaschine für mich arbeiten. Der Teig wird mit dem Knethaken solange bearbeitet, bis er schön glatt ist. Den Teig zugedeckt rasten lassen und **nun heißt es warten.**

Sobald der Germteig gut aufgegangen ist, schlägt man ihn nochmals zusammen und formt eine lange Rolle. Von dieser werden dann schmale Scheiben geschnitten und mit der Schnittfläche auf eine bemehlte Platte gelegt.

Zugedeckt lässt man die Teigschnitten nun das letzte Mal aufgehen. In der Zwischenzeit erhitzt man in einem Topf Fett. Das kann Schweineschmalz sein

(früher war das in jedem Haushalt in großer Menge vorhanden) oder wie in meinem Fall Kokosfett.

Anschließend nimmt man ein Teigstück in die Hand und zieht es von der Mitte her auseinander und legt es mit der Oberseite nach unten ins heiße Fett. Nun bäckt man das Kiachl beidseitig goldgelb.

Die Kiachln herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das wiederholt man so lange bis alle Kiachln fertig sind.

Nun kommt der schönste Teil: man nimmt sich ein frisch gebackenes Kiachl in die Hand, gibt eventuell „Grantn“ (Preiselbeeren) darauf und beißt herzhaft hinein ☐ Mahlzeit!