

Auszogne oder KirchIn

Zutaten für ca. 15 Stück

32 g Hefe
1 TL Zucker
1 kg Mehl
ca. 750 ml Milch
22 g Salz
3 Eier
100 g Sultaninen
500 g Fett zum Ausbacken



1. Hefe mit Zucker flüssig rühren. Gesiebttes Mehl und Salz in eine Schüssel geben und eine Grube machen. In die Grube die Hefe-Zucker-Mischung geben und nach und nach mit lauwarmen Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier und Sultaninen unterrühren. Teig richtig kräftig durchschlagen, bis er sich von der Schüssel löst. 30 Minuten aufgehen lassen.

2. Teig noch einmal gut durchschlagen und wieder 30 Minuten gehen lassen.

3. Mit dem Esslöffel Teig abstechen und mit der Hand auf einem bemehlten Nudelbrett schöne, runde Nudeln formen. Danach die Nudeln auf dem Nudelbrett mit einem Küchentuch zudecken und noch einmal gehen lassen.

4. In der Zwischenzeit das Fett heiß machen. Wenn das Fett richtig heiß ist, werden die Nudeln ausgezogen; d.h. die Nudeln an den Rändern ziehen, dass sie ca. die Größe einer CD haben. Die Nudeln ins Fett legen und von beiden Seiten goldgelb backen. Nach dem Backen zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. Mit Puderzucker bestreuen - Fertig!



„Omas Parade-Disziplin: Keiner kann so lockere, schöne KirchIn machen wie sie. Dafür ist sie auch über die Grenzen hinaus bekannt und jeder freut sich auf ihr Schmalzgebackenes.“

Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.