



Roter Hahn

NACHSPEISE

Kniekiachl

Dieses traditionelle Hefegebäck wird zu besonderen Anlässen gebacken. Tipp: Mit einem Löffel Preiselbeermarmelade servieren.



Zutaten

	40 STÜCK	120 MIN.
100 g	Butter	
500 ml	Milch	
60 g	Germ	
5	Eigelb	
100 g	Zucker	
15 g	Salz	
	Schale von 1 Zitrone, gerieben	
1	Vanilleschote	
2	Schnaps	
Schuss		
1 kg	Weizenmehl	
	Öl zum Backen	

www.roterhahn.it

Zubereitung - Kniekiachl

1. Die Butter erwärmen und dann die Milch dazugeben bis sie lauwarm ist. Den Germ einrühren.
2. Eigelb, Zucker, Salz, Zitronenschale, Vanilleschote und Schnaps in einer Schüssel mit dem Mehl vermischen.
3. Dann die Butter-Milch-Germ-Mischung dazugeben und solange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.
4. Den Teig in 40 Stücke teilen und zu Kugeln formen, auf ein bemehltes Schneidebrett geben, ein Tuch darüberlegen und 45 min ziehen lassen.
5. Die Teigkugeln nun flachdrücken und mit den Fingern rundherum etwas ausziehen. Sie sollten am Rand dicker sein und in der Mitte dünner.
6. Die Kniekiachl in heißem Öl backen.

Gutes Gelingen wünscht



Urban Kainzwaldner mit Sohn Daniel

Bauer vom Roter Hahn Buschenschank
PSCHNICKERHOF IN VILLANDERS