

## Auszogne Kiachl

### ZUTATEN

1 Kg Mehl  
1 Würfel Hefe  
2 TL Zucker  
gut 1/2 l lauwarme Milch  
2-4 EL Zucker  
3 Pr. Salz  
3-4 Eier  
80 g Butter

Frittieren:  
Rapsöl und Butaris

Puderzucker nach  
Belieben

### ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde machen. Die Hefe hineinbröckeln und mit 2 TL Zucker und 6 EL lauwarmer Milch ein Dampferl (Vorteig) anrühren. Ca. 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben, zu einem Hefeteig verarbeiten und gut abschlagen bis der Teig Blasen wirft. Nun den Teig mit Geschirrtuch abdecken und gehen lassen.

Mit einem Teigschaber Stücke abstechen, abdrehen und gehen lassen (zudecken).

Mit gefetteten Fingern ausziehen und im Fett schwimmend ausbacken, auch Küchentrepp abtropfen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: Landfrau Michaela Schmid, Leiblfing

