



UNSERE KNIKIECHLAN *mit Preiselbeeren*

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben.
2. In der Mitte vom Mehl eine Mulde drücken.
3. Milch auf Zimmertemperatur bringen. Die lauwarmer Milch mit der zerbrochenen Hefe und dem Zucker verrühren und in die Mehlmulde geben. Mit Mehl das „Dampf!“ gut bestreuen und an einem warmen Ort bei ca. 35 Grad 20 Minuten zugedeckt gehenlassen.
4. Die restlichen Zutaten (Öl, Eier, Schnaps, Anis und Salz) zum Mehl geben, mit der Hand oder in der Rührmaschine schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst.
5. Den Teig mit einem Tuch oder Deckel zudecken und an einem warmen Ort weitere 20 Minuten gehenlassen. Den Teig auf einen bemehlten Tisch geben und kurz durchkneten. Gleichmäßige Stücke (30-40 g) abschneiden, zu Kugeln formen, mit Mehl etwas bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt, weitere 15 Minuten gehenlassen.
6. Das Öl auf 170 Grad erhitzen.
7. Beidhändig die Kniekiechlan aufheben und rundum etwas ausziehen, sodass außen ein dicker Rand entsteht und der Teil innen hauchdünn wird.
8. Direkt ins heiße Fett legen und beidseitig ca. 3 min. backen. Dabei laufend mit einem Kochlöffel heißes Öl auf die Kniekiechlan schwenken/schöpfen.
9. Die Kniekiechlan aus dem heißen Öl heben und auf Küchenkreppapier abtropfen lassen.

Anrichtetipp

Preiselbeermarmelade in die Mitte füllen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

GASSENWIRT-TIPP

Zu den Kniekiechlan passt vorzüglich auch ein Haselnusseis.

