

Fränkische Küchle

Kiachli, Auszogene, Kerwa-Kichle, Knieküchle – Der Name ist zwar regional unterschiedlich, aber gemeint ist immer das dünn ausgezogene Fettgebäck aus Hefeteig! Ein himmlischer Genuss aus hauchdünnem Hefeteig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für 6 Stück

Für den Teig:

1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe

175ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)

200g glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Kartoffel- oder Tapiokastärke

30g Zucker

30g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1 TL Rum

1 gestrichener TL Xanthan

1,5 L Öl oder Fett (z.B. Butterschmalz) zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen.

2. Mehl, Kartoffelstärke, Zucker, Vanillezucker und Xanthan in

eine Rührschüssel geben und vermischen.

3. Hefemilch, flüssige Butter, Ei und Rum zum Mehlgemisch geben und alles verrühren. Der Teig soll eine weiche Konsistenz aufweisen, da dieser während des Aufgehvorgangs noch nachzieht! Den Teig in der Rührschüssel belassen, mit einem Tuch abdecken und 40 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

4. Anschließend Fett oder Öl in einem großen(!) Topf erhitzen, sodass die Küchle dann darin gut schwimmend ausgebacken werden können.

5. Den Teig gut durchkneten und in sechs Stücke teilen. Nun jedes Teigstück mit den Händen „auseinanderdrücken“, sodass der Teig mittig sehr dünn ist und lediglich ein dickerer Teigrand bleibt. Der Teigling soll aussehen wie ein Pizzateig – mittig hauchdünn und mit Rand.

6. Die ausgezogenen Küchle nacheinander ausbacken. Das Fett nicht zu heiß werden lassen, sonst werden die Küchle zu rasch dunkel! Die Teiglinge erst von der einen Seite ausbacken, dabei mithilfe eines Schöpflöffels mehrmals mit heißem Fett begießen, dadurch geht die Teigmitte besonders schön hoch. Ist der untere Teigrand schön goldbraun, den Teigling wenden und auch die andere Seite goldbraun ausbacken. Das Küchle nun nicht mehr mit heißem Fett begießen. Die fertigen Küchle auf ein Küchenkrepp geben und abtropfen lassen.

7. Küchle komplett auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Milchfrei – Tipp: Milch durch eine pflanzliche Milchalternative ersetzen, zum Beispiel Mandeldrink. Vegane Margarine anstatt Butter verwenden.

Anmerkung: In Franken gibt es spezielle Küchlepilze aus Holz zur Herstellung und regional werden die Küchle auch über dem Knie „ausgezogen“, deshalb der Name Knieküchle! In glutenfreier Variante funktioniert das Auseinanderziehen des Teigs leider nicht, da der Teig sonst rasch reißt und die Küchle dann beim Ausbacken mittig nicht hochgehen.

Bild 1 und 2: Teiglinge herstellen



Nachfolgende Bilder: Fertige Küchle

