


Ernährung und Versorgung	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	

Ausgezogene/Kirchweihnudeln/Kiachal

500 g Mehl
 1 Pck. Hefe
 50 g Zucker
 150 ml lauwarme Milch
 4 Prisen Salz
 80 g weiche Butter
 3 Eier
 70 g Sultaninen



Hefeteig herstellen und gehen lassen.

Mit einem bemehlten Löffel tennisballgroße Kugeln ausstechen und rund zu sogenannten Nudeln formen, zugedeckt gehen lassen.
 „Nudeln“ vor dem Frittieren mit den Fingern in der Mitte dünn ausziehen, bis außen herum ein wulstiger Rand entsteht.
 Die ausgezogenen Nudeln vorsichtig ins Fett legen und mit einem Löffel Fett über die Mitte gießen. Das Fett zieht die Fenster hoch.
 Die Nudeln wenden, sobald seitlich ein hellbrauner Rand sichtbar wird.
 Jetzt kein Fett mehr darüber gießen, damit die Fenster nicht verbrennen.

 Die fertigen Nudeln auf einem Gitter abtropfen lassen (Küchenpapier unterlegen) und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.