

# Kiachla

## Aus unserem großen Rockcrok

Vorbereitungszeit 10 Min | Gesamtzeit 1 Std 30 Min

### So wird's gemacht:

Milch, Hefe, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C Stufe 1 erwärmen. Mehl und Eigelb zugeben und 3 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben, in 12 Teile teilen und 1 Std abgedeckt ruhen lassen.

Fett in den großen Rockcrok geben und erhitzen.

Die Teiglinge mit Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger ausziehen und einzeln ins Fett geben. Von beiden Seiten je 3 Min backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen und servieren.



### ZUTATEN: für 12 Stück

- 250 g Milch
- 20 g Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 80 g Butter
- 550 Mehl
- ½ TL Salz
- 3 Eigelb
- 1,5 l Frittierfett

Gutes Gelingen, Deine Melli