

Brotkiarchl – Brotküchlein

 happy-mahlzeit.com/2020/04/05/brotkiarchl-brotkuechlein/

Zutaten:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 3 Eier
- 100 g Zwetschgen-Marmelade
- 200 g Mehl
- Salz
- 125 ml Milch
- 1 Schuss Rum
- 1 Msp. Vanillezucker
- 1 Msp. Backpulver
- Pflanzenfett oder Butterschmalz zum Backen
- Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, 1 Prise Salz, Milch, Rum, Eier, Vanillezucker und Backpulver mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Dabei darauf achten, dass keine Mehlklümpchen entstehen. Der Teig darf nicht zu dick- und nicht zu dünnflüssig sein, er sollte etwa die Konsistenz eines dicken Pfannkuchenteigs haben.

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und dick mit der Marmelade bestreichen.

In einer hohen Pfanne Öl oder Butterschmalz erhitzen. Das Fett sollte einige Zentimeter hoch in der Pfanne stehen, damit die Kiarchln darin schwimmen können. Die einzelnen Brotecken werden in den Teig getunkt und sofort ins heiße Fett gegeben. Sobald die Kiarchl goldbraun sind, umdrehen, kurz von der anderen Seite backen und dann herausnehmen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren mit viel Puderzucker bestäuben.

Rezept: Mali Höller

Prominente Köchin: Maria Groß

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 22.9.2018