

## **Kuhländler Huxtkichlen**

Auf der „Kuhländler Kulturreise 2009“ wurden die Reisetilnehmer immer wieder mit den leckeren „Kuhländler Huxtkichlen“ bewirtet. Dabei tauchte dann die Frage auf nach dem Rezept.

Ich habe den Frauen versprochen, dieses Rezept nochmals in unserer Heimatzeitschrift „Kuhländchen“ zu veröffentlichen. Als Bestätigung, daß dieses Rezept bei Euch gut angekommen ist, schreibt mir bitte von Eurer Erfahrung nach der „Ersten Kostprobe“.

**Gutes Gelingen!** *Josef Medek*

### **Zutaten für Hefeteig:**

500 gr. Mehl  
100 gr. Fett (Butter oder Rama)  
60 gr. Zucker  
2 Eidotter  
1 Btl. Trockenhefe  
¼ Ltr. (knapp) lauwarme Milch  
Prise Salz  
Zitronenschale (Pulver)  
Vanillezucker  
Rosinen

### **Zubereitung:**

Fett mit Zucker und Eidotter, aufrühren.  
Mehl, Milch und restliche Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig gut abschlagen.  
Teig darf nicht zu fest sein.  
Teig gut gehen lassen (1 ½ Stunden).  
Portionen abstechen (etwa tischtennisballgroß) und Handteller groß auseinanderdrücken.  
Mit 1 Eßl. Quark, Mohn, Nußbeugel oder Povidl füllen, verschließen und mit Verschußseite auf Backpapier auf das Blech legen. Leicht Auseinanderdrücken und mit einer Schöpfkelle eine Vertiefung in der Mitte machen. Durch Stechen mit der Gabel die Luft entweichen lassen

### **Quark-Füllung:**

2 große Becher Schichtkäse  
50 gr. Zucker  
2 Eidotter  
1 Kaffeelöffel Puddingpulver  
oder 2 Eßl. Gries  
Zimt, Vanille, Zitrone, Ingwer,  
Rum-Rosinen  
(Quark bitte abtropfen lassen)

Den Rand mit Eigelb bestreichen, die Mitte mit Streusel belegen. Vor dem Backen nochmals kurz gehen lassen. Auf 180 - 200 °C vorheizen und ca. 20 Min. backen.

Die fertig gebackenen „Kichlen“ mit brauner Butter beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.

### **Streusel:**

150 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 125gr. weiche Butter

**Aus : Alte Heimat Kuhländchen 1-2010, S. 59 u. 5-2003, S.550**