

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, das Rezept für etwa 50 Huxtkichlen nochmals in unserer Heimatzeitschrift „Kuhländchen“ zu veröffentlichen. Als Bestätigung, dass das Rezept bei Euch gut angekommen ist, schreibt mir bitte von Eurer Erfahrung nach der „Ersten Kostprobe“.

Gutes Gelingen wünscht 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, Heft 1-2010, S. 59 und 5-2003, S.550

Die Herstellung der Kuhländler Hochzeitsküchlein

		
<p>Teig portioniere und erste Füllung aufbringen</p>	<p>Zu einer Tasche verschliessen</p>	<p>Gefüllte Teigtasche</p>
		
<p>Mit einem Glasboden formen</p>		<p>Geformte Teigtasche</p>
		
<p>Zweite Füllung aufbringen, mit Streuseln bedecken und den Teigrand mit gequirltem Ei bestreichen</p>	<p>Version 1 fertig gebacken</p>	<p>Version 2 fertig gebacken</p>