Vorankündigung: Livecooking Klee-TV

Vorankündigung:

06.03.2022 Nächste Runde Klee-TV mit Livecooking.

Frank kocht für uns und es gibt Pasta.

Stay tuned!

Das Event findet in der Gruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” statt. Zur Gruppe kommt man über diesen Link.

Nachwuchs für die Cookingchef-Freun.de!

Hallo zusammen,

es ist so weit und mir eine große Ehre euch den neuesten Spross vorstellen zu dürfen. Zu den altbekannten Cookingchef-Freun.de n gesellen sich nun die Gaumen-Freun.de mit ganz vielen Nudelmatrizen für die Kenwood Pastafresca.

Als ich im Oktober 2015 mit den Cookingchef-Freun.de n begonnen haben, hätte ich mir niemals vorstellen können, wohin

die Reise gehen würde. Kochen und Backen war immer mein Ding. Und ohne die Kenwood-Facebookgruppe „Backen und Kochen mit Kenwood“ ging eh nichts mehr. Mit dem Blog sollte für die Gruppe Speicherplatz für die unzähligen Rezepte vorgehalten werden, die dort tagtäglich gepostet wurden. Und gleichzeitig wollte ich auch die eigene Zettelwirtschaft wegbekommen, denn immer mehr in der Gruppe gesammelten Rezeptideen zum Nachbacken breiteten sich in Zettelform in meiner Wohnung aus. Im Blog erfasst hingegen waren sie hübsch aufgeräumt

Die Cooking-Chef-Freun.de entwickelten sich immer weiter. Es gab kein Zubehörteil für Kenwood, dass wir über die Gruppe nicht bis ins Detail ausprobiert haben. Und immer wieder gab es Pasta. Neben Walzaufsatz und Schneidgeräten hatten wir an den kleinen goldenen Bronzematrizen einen Narren gefressen. Immer größer wuchs das Matrizensortiment, so dass man mit der Kenwood Pastafresca und den Pastideamatrizen bald weit über 100 verschiedene Nudelsorten herausholen konnte. Über die Gruppe organisierten wir Sammelbestellungen, um die hohen Versandkosten bei Pastidea aus Italien aufzufangen. Und überhaupt entwickelten wir uns alle zu echten Pastaiolos, die im Schlaf mehr Nudelsorten aufzählen konnten, als so mancher echter Italiener.

In all den Jahren ist eine tiefe Freundschaft zu Pastidea gewachsen.
So war der nächste Schritt nicht nur logisch, sondern fast schon überfällig: eine Kooperation mit Pastidea, um einen Onlineshop mit Versand aus Deutschland ins Leben zu rufen.

Alles fühlte sich richtig an, aber vieles auch sehr ungewohnt. Mit den Matrizen konnte ich umgehen. Erfahrung mit Warenwirtschaft und Shopsystem hatte ich hingegen keine….

Die ersten Pastidea-Materiallieferungen sahen noch harmlos aus.

Ab der zweiten Lieferung musste ich etwas tun, sonst hätte es im Chaos geendet, bevor es überhaupt begonnen hatte. Ein Sortiment mit über 300 Artikeln birgt ganz schöne Herausforderungen, auch wenn die Produkte noch so klein sind.

Also mussten mehrere Ordnungssysteme und ein Lagersystem her. Meine Nachbarn hatten unter den Anlieferungen teilweise ganz schön zu leiden, denn einen Lieferanteneingang haben wir nicht und jede Anlieferung musste durch das kleine Treppenhaus….

Im Nachhinein fast schon lustig war die Verpackungslieferung vor ein paar Wochen. „Was hast Du getan“ fragte meine Kollegin… Denn gleich nach dem Abschicken der Bestellung kam ein Anruf, ob wir einen Gabelstapler zum Abladen bereitstellen könnten. Auf dem Foto seht ihr was angekommen ist, aber nur der Teil, der im Treppenhaus Platz hatte….. Die Anlieferung brachte mich ganz schön ins Schwitzen. Denn die Spedition hatte morgens um 7 alles direkt in der Brandschutzzone vor unserem Haus abgeladen. Da war mir das rasche Wegräumen wichtiger als irgendein Foto….

Wie im echten Leben, wenn sich Nachwuchs ankündigt: Meistens wird das Gästezimmer oder ein anderer wenig benutzter Raum geopfert, um Platz für das Kinderzimmer zu schaffen. So auch hier. Schaut mal, so sah mein Gästezimmer bis vor kurzem aus.

Und hier das umgeräumte Zimmer für mein neues Gaumen-Freun.de-Baby.

Ihr seht schon, schön machen die Gaumen-Freun.de mein Gästezimmer nicht, aber wie mit echten Babies macht es doch auch glücklich und gibt viel zurück.

Hier noch der Link zum neuen Shop: www.Gaumen-Freun.de

Verschickt wird mit DHL, so ist auch die Lieferung an Paketstationen möglich. Ab 60 EUR ist es versandkostenfrei. Unter 60 EUR betragen die Versandkosten 3 EUR (andere Länder 7,50 EUR bzw. Nicht-EU-Länder wie die Schweiz EUR 8,50). Im Sortiment sind nicht nur die Bronzematrizen für die Kenwood Pastafresca. Auch POM Matrizen für Philips Pastamaker Avance und Viva und viele anderen Nudelmaschinen wie Fattorina, TR50, Häussler sind im Programm.

Dies ist der Start. Nicht nur das Sortiment, auch die Seite soll in den nächsten Jahren mit ganz viel Wissen, Fotos und Rezepten rund um die Nudel gefüllt werden. Dies wird nach und nach geschehen. Auf diese Reise zusammen mit euch und den Cookingchef-Freun.de n freue ich mich schon sehr <3

Herzliche Grüße und danke an alle für eure Unterstützung in den letzten Monaten, ohne die all das gar nicht möglich gewesen wäre!

Eure Gisela

Sahne Brioche

Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irene Heberer

Zutaten und Zubereitung

- 530 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 250 ml warme Sahne
- 1 TL flüssige Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 Eier + 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL Mandelblättchen (Ich nehme etwas mehr)
- etwas Mehl zum ausrollen

Für den Hefeteig, Mehl, Zucker, Hefe, warme Sahne, flüssige Vanille, Salz, 2 Eier und 1 Eiweiß zu einem Teig verkneten.
Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal von Hand durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. 1 – 1,5cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegtes runde Form stellen (siehe Bilder) abgedeckt nochmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioche mit einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°, 20-25 Minuten backen.
Was ich schon gemacht habe, ist die Teigplatte vor dem einrollen mit flüssige Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen, eventuell auch mal mit Zimtzucker bestreuen
Die Brioche unbedingt brechen und nicht schneiden, habe ich gelernt 🙃

Abwandlung von Sabine Gratwohl
da wollten unbedingt Schokostückchen mit in den Teig und ich als Schokaholic finde das natürlich ganz klasse

---

Herbstlicher Eintopf mit Süßkartoffeln, Paprika,

schwarzen Bohnen und Kokosmilch

Für 4 Personen
Auf den Fotos wurde lediglich für zwei/halbe Menge gekocht.
In den Zutaten sind die Mengenangaben für 4 Personen getätigt, dann lohnt sich der Einsatz vom Würfler noch mehr….

Zutaten:
1 Bund Petersilie
2 rote Chilischote
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Süßkartoffeln
4 Tomaten
2 rote Paprika oder Spitzpaprika
1 Dose schwarze Bohnen (alternativ bei Trockenbohnen, vorher eine Nacht einweichen und dann 60-90 Minuten kochen, bis sie weich sind)
12 gr. Gemüsebrühpulver
Zum Würzen nach Belieben: Prise Zucker, etwas Curcuma, etwas gemahlener Rosmarin, etwas gemahlener Kreuzkümmel, etwas Basilikum, etwas Zitronenschale
360 ml Kokosmilch
Öl/Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Chilischoten waschen und entkernen.
Chilischote und Petersilie (incl. Stängel etc.) in den Multizerkleinerer mit Messer geben, kurz mixen.
(Etwas Petersilie herausnehmen und zur Seite stellen).

Würfler aufsetzen: Geschälte Zwiebel und geschälte Süßkartoffel würfeln, zur Seite stellen.
Klein geschnittenen Knoblauch zugeben.

Dann Paprikaschote (vorher gewaschen und geputzt) ebenfalls würfeln und zur Seite stellen.

Gewaschene Tomaten von Hand würfeln und ebenfalls zur Seite stellen.

Ewas Öl in Kessel bei 140 Grad erhitzen. Kochrührelement einsetzen. Süsskartoffel-Zwiebel-Stücke zugeben. 5 Minuten bei 140 Grad rühren lassen.

Temperatur auf 110 Grad senken. Nun Tomaten, Paprikaschote, 250 gr. Wasser, Petersilie mit Chilischote, Gemüsebrühe, Gewürze nach Belieben (Prise Zucker, etwas Curcuma, etwas gemahlener Rosmarin, etwas gemahlener Kreuzkümmel, etwas Basilikum, etwas Zitronenschale) zugeben und weitere 10 Minuten kochen.

Schwarze Bohnen samt Flüssigkeit zugeben und weitere 3 Minuten Kochen.

Kokosmilch zugeben, Temperatur auf 95 Grad senken, und nochmals 2 Minuten weiterkochen. Nach Belieben mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren zur Seite gestellte Petersilie drüberstreuen.

Auflauf mit Linsen und Gemüsegedöns – leckere Alltagsküche

Zutaten (4 Personen):
3 oder 4 Kartoffeln, geschält
1 bis 2 Süßkartoffeln, geschält
3 oder 4 Karotten, geschält
2 Lauchstangen
2 kleine Dosen braune Linsen (oder Linsen vorher kochen)
1 Bund Petersilie
50 ml Sojasauce
1 – 3 Knoblauchzehen
1 Döschen Tomatenmark
2 Löffel (ca. 20 gr.) Senf
400 gr. Sahne
100 gr. geriebenen Käse
Salz/Pfeffer/Muskatnuss/Öl/Prise Zucker

Zubereitung:
(Ihr könnt nach Wahl Kartoffeln, Kartotten, Süsskartoffeln nehmen. Abwiegen muss man nicht. 1 Multizerkleinererfüllung = Gemüse für 2 Personen. D.h. wenn ihr für 4 kocht, füllt ihr den Multizerkleinerer 2 x, wenn ihr für 6 kocht 3 x etc. etc.)

Multizerkleinerer aufsetzen
Mit der dünnen Scheibe Kartoffeln, Karotten, Süßkartoffel in Scheiben schneiden.

Für der dickeren Scheibe den Lauch in Scheiben schneiden.

Alles auf Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben. Salz, Pfeffer und etwas Öl darüber geben. Im Backofen bei 220 Gr. O/U backen.

In der Zwischenzeit:
Linsen mit Wasser abspülen und zur Seite stellen.

In Multizerkleinerer mit Messer 1-2 Knoblauchzehen und Bund Petersilie geben und zerkleinern. 50 gr. Sojasauce, 2 Löffel Senf, 1 Döschen Tomatenmark, Pfeffer, Prise Zucker zugeben und rühren lassen.

Im Kessel etwas Öl bei 140 Grad erhitzen. Flexi einsetzen. Linsen sowie die Petersiliensauce aus dem Multi zugeben, ca. 2-3 Minuten rühren.

Sahnesauce: In den Multi mit Messer (bitte den Multi nicht ausspülen, wenn z.B. noch Reste von Petersilie drin sind, wird die Sahnesauce noch besser): eine Knoblauchzehe zugeben, kurz mixen, dann Sahne, Salz/Pfeffer/Muskat zugeben und nochmals vorsichtig laufen lassen.

Nun die Hälfte vom Ofengemüse, darauf die Hälfte von der Sahne schicken und dann nochmals, bis alles verteilt ist.

30 Minuten/220 Grad O/U backen.
5 Minuten vor Ende noch geriebenen Käse darüberstreuen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Garnelen und Brokkoli auf Basmatireis mit Teriyakisauce

Rezept in Anlehnung an Hello-Fresh

Für 2 Personen
(Verdoppelung der Zutaten ist möglich, dann muss man aber zum Dämpfen auf etwas größeres ausweichen, z.B. Dampfbackofen)

Zutaten:
150 gr. Basmatireis

1 große Knoblauchzehe
2 cm Ingwer
50 ml Sojasauce
4 gr. Maisstärke
2 EL brauner Zucker
1 Limette
1 Frühlingszwiebel
1 kleiner Brokkoli
200 gr. Garnelen
Öl/Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Reis mit etwas Salz kochen bzw. dämpfen

Für die Teriyakisauce :
In dem Multizerkleinerer mit Messer 1 Knoblauchzehe und grob geschnittener Ingwer geben. Ein paar Sekunden Multi rühen lassen.

Dann 50 ml Sojasauce, 2 EL brauner Zucker, 150 gr. Wasser, 4 gr. Maisstärke zugeben und nochmal ca. 20 Sekunden mixen. Die Sauce ist schon fertig, probiert einen Löffel, sie schmeckt köstlich nach Japan.

Brokkoli putzen in kleine Röschen schneiden. Etwas Wasser im Kessel der CookingChef zum Kochen bringen, Temperatur ca. 120 Grad (damit es immer über 100 Grad ist), Dampfgareinsatz mit Brokkoli einsetzen und Zeit auf 18 Minuten stellen und dämpfen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel komplett (weißer und grüner Teil) in Ringe schneiden, den grünen Teil zur Seite legen (den braucht man zum Schluss als Topping).

Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Limette in mehrere Spalten schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Garnelen und weiße Frühlingszwiebelringe scharf anbraten. 2 Minuten von jeder Seite.
Teriyakisauce zugeben und 4 Minuten köcheln lassen, die Sauce wird so ganz leicht angedickt.
Wer mag mit Salz/Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

Zum Servieren: Auf den Reis den Limettenabrieb verteilen.

Reis auf Teller anrichten. Brokkoli und Garnelen mit Sauce darauf verteilen. Grüne Frühlingszwiebelringe darüber verteilen und zusammen mit den Limettenstücken servieren.

Guten Appetit!

Linsen-Poreegemüse als Beilage

Rezept in Anlehnung an ein Rezept von Hello-Fresh und auf Kenwood Cooking Chef umgeschrieben

Für 2 Personen, Rezept kann gut verdoppelt werden

Zutaten:
1 kleine Hand voll Schnittlauch und Thymian
1 Stange Porree/Lauch
1 Stange Selleriestange
1 Karotte
0,5 frische rote Chillischote
200 gr. Sahne (gerne auch die mit niedrigerem Fettanteil)
1 Teelöffel Gemüsebrühenpulver (oder selbstgemachte Gemüsepaste o. ä.)
1 kleine Dose braune gekochte Linsen (alternativ braune Linsen vorher kochen)
Öl zum Anbraten
Salz/Pfeffer

Optional: 250 gr. Lachsfilet.
Ich könnte mir das Gemüse auch gut zu Kartoffelgerichten vorstellen.

Zubereitung:
Multizerkleinerer mit Messer aufsetzen und Schnittlauch/Thymian/Chillischote (geschält und entkernt) zugeben und kurz laufen lassen.

Karotten schälen.
Karotte, Lauch, Selleriestange grob zerkleinern und ebenfalls in Multi geben und kurz laufen lassen.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad, Kochrührelement einsetzen, Intervallstufe 3.
Sobald Öl heiss ist, Gemüse zugeben und 9 Minuten laufen lassen. Ich hab zwischendrin die Temperatur auf 100 Grad gesenkt.

Wer Lachs dazu essen möchte (passt hervorragend!) salzt den Lachs mit Haut von beiden Seiten, erhitzt in einer Pfanne etwas Öl und brät ihn von beiden Seiten an. Nicht zu lange, so dass er innen noch rosa ist.

Linsen mit kalten Wasser in einem Sieb spülen.

Zum Gemüse ca. 20 gr. Wasser, Gemüsebrühenpulver, Sahne, Linsen, Salz, Pfeffer geben und weitere 4 Minuten bei 100 Grad rühren lassen.

Abschmecken, anrichten, geniessen

Gemüseknödel mit Schnittlauchsosse

Rezept aus dem Buch “Richtig gute Knödel – die besten Rezepte zum Selbermachen” – auf die Cooking Chef umgeschrieben von Annette Schartz

Zutaten (für drei Personen):

für die Gemüseknödel
100g Brokkoli
100g Möhren
100g Zucchini
100g Erbsen (tiefgefroren)
100-150g Zwiebeln
Petersilie gehackt
150g Milch
sechs altbackene Brötchen/Knödelbrot
Salz
Muskatnuss, frisch gerieben

für die Schnittlauchsosse

Drei Bund Schnittlauch (je nach Grösse und Belieben)
eine Zehe Knoblauch
125g griechischer Joghurt
125g 40% Speisequark
200g Sahne
etwas gutes Olivenöl
Salz
ein Schuss Kräuteressig
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln (bspw. mit dem Würfelschneideaufatz), in Butter andünsten und leicht bräunen. Zucchini und Karotten ebenfalls mit dem Würfelschneideaufsatz würfeln. Brokkoli in Miniröschen teilen und mit den gefrorenen Erbsen fünf Minuten dämpfen (bspw. bei ca 110 Grad im Dampfgareinsatz), kalt abschrecken.

Sechs gewürfelte Altbrötchen oder Knödelbrot (ich habe nur frische bekommen, diese daher gewürfelt und dann sieben Minuten bei 120°C in der Heissluftfritteuse getrocknet), vier Eier und 150 g Milch verquirlen, mit Salz und kräftig Muskatnuss abschmecken, vermischen und 20 min ruhen lassen – immer mal wieder vermischen.

Gemüse, Brötchenmasse, gehackte Petersilie und gedünstete Zwiebeln mittels K-Haken vermengen. Dann in Frischhaltefolie zur Rolle formen. Anschließend mit der Folie für 45 min bei 110 Grad im Dampfgareinsatz dämpfen.

Währenddessen Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem griechischem Joghurt, der Sahne, dem Speisequark, Olivenöl, Kräutertessig, Salz, Pfeffer und einer kleinen durchgedrückten Zehe Knoblauch vermischen und etwas durchziehen lassen.

Knödel nach dem Dämpfen in dicke Scheiben schneiden und in

Butter anbraten. Mit der Schnittlauchsosse servieren.

Grünes Gemüsecurry – für die CookingChef optimiert

Rezepte aus Yoga-Kochbuch, in Teilen abgewandelt und auf Kenwood CookingChef umgeschrieben

Dieses Gericht ist das richtige, wenn man sich so richtig müde fühlt und besser als jede Vitamintablette…
Es schmeckt furchtbar lecker und in der optimierten Variante für die Cooking Chef geht es wirklich ganz unkompliziert.
Lt. Kochbuch ist das Rezept für 4 Personen.
Bei 1-2 Personen reduziert man einfach das Gemüse und hat dann später von der Sauce übrig, die so köstlich ist, dass man sie auch die nächsten Tag noch aufbraucht.
Bei 3-4 Personen reicht der Dampfgareinsatz der CC nicht mehr. D.h. man wird ein Teil extern (z.B. Dampfgarbackofen oder mit einem Sieb auf dem Herd) dämpfen müssen.
Zutaten:
Curry:
Samen von 5 Kardamonkapseln
1 TL Bockshornkleesamen (hatte ich nicht, daher weggelassen)
1 TL Korianderkörner’
1 TL Kreuzkümmelkörner
1 Sternanis (stand nicht im Rezept, passt aber gut)

1/2 Zimtstange (hatte ich ca. 1/3)
1 Stängel Zitronengras (hatte ich ein paar getrocknete Zitronenblätter)
1/2 rote getrocknete Chilischote
1 gehäufter TL frischer Ingwer
1 TL frisch geriebener Kurkuma (hatte ich nicht, daher getrockneten)
1 TL Senfkörner
2 EL Ghee (alternativ habe ich Butter genommen)
200 ml Wasser (habe ich 400 ml genommen)
600 ml Kokomilch (habe ich 400 ml genommen)
1 Gemüsebrühwürfel (hatte ich selbst gemachtes Gemüsepulver)

1 Brokkoli
200 gr. Zuckerschoten
150 gr. Erbsen enthülst (hatte ich TK)
1 Spritzer Limettensaft
abgeriebene Schale von 1 Limette

Dazu passt Reis (am besten Vollkornreis). Den am besten schon parallel zubereiten.

Zubereitung:
Alle Gewürze von dem Curry in ein Gewürzmühlenglas geben und mixen.

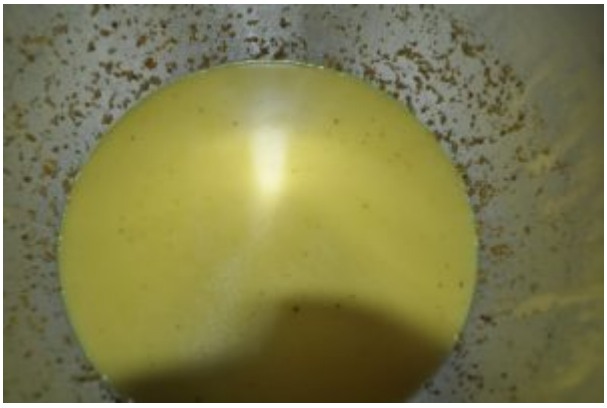
Brokkoli und Zuckerschoten putzen und zur Seite stellen.

Butter oder Ghee im Kessel erhitzen, 140 Grad, Flexi einsetzen, Gewürze einfüllen. Ca. eine Minuten rühren lassen.
Oder ggf. noch besser: Gewürze erst trocken ganz kurz anrösten

und dann das Ghee oder die Butter hinzugeben.
Der Geruch in der Küche ist Wellness pur, man hat das Gefühl man befindet sich auf einem indischen Gewürzmarkt. Spätestens jetzt fängt das Kochen so richtig an Spaß zu machen

Dann 400 gr. Wasser und ein Brühwürfel (oder alternativ selbstgemachtes Gemüsepulver) zugeben (Originalrezept 200 gr., aber dann würde es nicht zum Dämpfen reichen). Oben Dampfgareinsatz einsetzen, Gemüse rein (die Erbsen habe ich erst etwas später reingegeben, da ich hier TK.Erbsen hatte, die brauchen nicht so lange), Spritzschutz drauf und 10 Minuten dämpfen.
(Anmerkung: Für 1-2 Personen reicht der Dampfgareinsatz. Da unten die Gewürze köcheln bekommt das Gemüse während dem Dämpfen noch einen Aromaschub. Macht man für mehr Personen das Curry, die Flüssigkeit würde auch für 4 Personen reichen, sollte man einen weiteren Teil Gemüse im Dampfgarer oder in einem Topf mit Dampfgareinsatz garen).

Nach 10 Minuten durch den Dampfgareinsatz 400 gr. Kokosmilch nach unten laufen lassen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse sollte etwas weicher, aber immer noch knackig sein.



Fertig.

Zum Anrichten:
Reis in eine Schüssel, Gemüse drauf und die Flüssigkeit darübergießen. Etwas Limettensaft darüberträufeln und mit abgeriebener Limettenschale bestreuen.

---

fränkische Küchle (Ausgezogene)

Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten für ca 40 Stück je nach Größe

1000 g Mehl
100 g Zucker
10 g Vanillzucker
8 Eier

1/2 Würfel Hefe
150 ml Milch
100 ml Sahne
60 g Butter
1/2 Gläschen Zwetschgenschnaps

Zubereitung in der CC, KCC oder KCL

Knethaken verwenden
Milch und Sahne bei ca 30 bis 35 Grad erwärmen,
Hefe darin auflösen und Temperatur auf ca 28 zurückschalten.
Eier , Butter und Schnaps zugeben und alles etwas verrühren.
Zucker ,Vanillzucker und Mehl nach und nach zugeben und alles schön auf Stufe Min kneten.
Wenn der Teig schön durchgeknetet ist ca 1 Stunde gehen lassen so das es schön aufgegangen ist.
Aus dem Teig mit einem spitzigen Löffel Teigbällchen abstechen und rund formen.
Die Bällchen nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.
Fett zum ausbacken erhitzen.
Teiglinge ausziehen (wir machen das auf einem dafür vorgesehenen Pilz man kann sich auch mit einem kleinen Ball der auf einer Schüssel befestigt wird aushelfen
Über den Pilz wird ein Geschirrtuch gespannt auf dem man dann das Küchle vorsichtig ausziehen kann , in der Mitte schön dünn und den Rand dann dicker lassen.

Hier sieht man dann das fertig ausgezogene Küchle.

Im Fett dann von beiden Seiten ausbacken.
Da wir immer große Mengen machen machen wir das in einem Gasgrill.