



Tradition zum Reinbeißen: Omas „Kaichln“



**Ein warmes Stück
Wirtshaus-Tradition,
das seit Generationen
Herz und Heimat in
Kaltenbrunn verbindet.**

**Ein Stück Familiengeschichte aus der Küche
von Oma Auguste.**



Knusprig außen, luftig innen und unverwechselbar in ihrer Form, gehören die Kaichln fest zur oberpfälzischen Küche.

Zutaten für ca. 15 Kaichln

Zutaten Kaichln

1 Pfund	Mehl
3	Eier
40 g	Hefe
80 g	Butter
80 g	Zucker
1/8 L	Milch
1 TL	Salz
1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
Je nach Topf	Butterschmalz

Topping

Im Originalrezept von Oma Auguste werden die Kaichln ganz klassisch mit Puderzucker bestäubt serviert.

Zubereitung Kaichln: Hefe mit Zucker und lauwärmer Milch vermengen. In einer zweiten Schüssel die restlichen zimmerwarmen Zutaten mischen. Sobald die Hefe Zeit zum Gehen hatte, die Milch dazugeben. Franziska Liedl vom Gasthof zum Goldenen Posthorn in Kaltenbrunn erinnert sich: „Meine Mama hat uns als Kindern immer Kuchenverbot erteilt und gesagt: ‚Die Kaichln brauchen Ruhe und Wärme.‘“

Den Teig zunächst in der Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen, bis er die Schüssel gut ausfüllt. Anschließend den Teig in gewünschte Teiglinge teilen und erneut ruhen lassen, am besten in Tüchern gebettet – ein Tipp, der in Franziskas Familie schon seit Generationen dazugehört. Wenn die Teiglinge erneut an Größe gewonnen haben, in

Kaichl-Form ziehen und ins heiße Butterschmalz geben. Sobald sie im Fett schwimmen, die obere Seite mit einer Gabel leicht mit heißem Butterschmalz beträufeln, sodass sich eine schöne Haube bildet. Wenn die erste Seite die gewünschte Bräune hat, wenden.

Ein bewährter Tipp:

Die ersten Kaichln müssen immer von der Familie probiert werden, und bei Franziskas Familie haben sie diesen Test bislang immer bestanden.

Anrichten:

Am besten schmecken sie frisch und werden traditionell mit etwas Puderzucker oder nach Belieben mit Apfelmus, Marmelade oder Vanillesauce serviert.