



# Tradition zum Reinbeißen: Omas „Kaichln“



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

**Ein Stück Familienge-  
schichte aus der Küche  
von Oma Auguste.**



Knusprig außen, luftig  
innen und unverwechselbar  
in ihrer Form, gehören die  
Kaichln fest zur oberpfälzi-  
schen 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 lauwarmen 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 Küchenverbot 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.