

# Kiechle

bessarabisch

- 500 g Mehl
- 1 Tüte Trocken-Hefe (oder entsprechend frische Hefe)
- 1 Prise Salz
- 400 ml lauwarmes Wasser
- reichlich Öl zum Backen



Das Mehl durchsieben und mit den restlichen Zutaten verkneten. Der Teig sollte nun, mit einem Küchentuch abgedeckt, eine halbe Stunde gehen.

Zum Formen der Kiecheln fettet man die Hände gut ein und entnimmt Teig in der Größe etwa einer Eiskugel. Den Teig möglichst gleichmäßig zu einer Art Pfladen auseinander ziehen.

Dann werden sie im Öl von beiden Seiten goldbraun gebacken und sofort serviert.





*Es macht nichts,  
wenn Löcher in den  
Kiecheln sind. Das  
macht sie nur noch  
knuspriger.*



*Diese Kiecheln sind  
ein Muss zu unserer  
Erbsen- oder Weiße-  
Bohnensuppe.*

**Schwierigkeitsgrad:**



**Zubereitungszeit ca. 0:50**

**Portionen: 6**



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)*