

„Küachle“-Backen für Schneesporttag und Funken



„Funkaküachle“

Zutaten

1/2 kg Mehl (Strickermehl)
6 Eier
4 Esslöffel Kaffeerahm
1 gestrichener Esslöffel Salz
1½ kg Kokosfett

Verarbeitung

Das Ganze zu einem Teig kneten.
Mindestens sechs Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Teig dünn auswallen und in viereckige Stücke schneiden. Ein Küchentuch über die Knie legen und die Vierecke möglichst dünn ausziehen. Auf diese Weise alle Stücke verarbeiten und einzeln auf ein Küchentuch auslegen. Im heissen Kokosfett schwimmend backen. Mit Puderzucker bestreuen.

An Guata!



