



SCHAFFHAUSERLAND

Schlaatemer Rickli

Schlaatemer Rickli

Circa 60 Rickli

Zutaten

10	Eier
500 gr	Zucker
1 EL	Kirsch
1 Prise	Salz
500 gr	Kochbutter
Ca. 1.5 kg	Weissmehl
1 Pack	Backpulver
½	Zitrone (Schale und Saft)
1.5 kg	Schweinefett (zum Ausbacken)

Zubereitung

Den Rickliteig immer am Tag vor dem «Chüechlitag» herstellen,

1. Kochbutter am Abend vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Eier, Zucker, Kirsch, Salz, Zitronenschale und Saft auf höchster Stufe der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen.
3. Auf niedrigster Stufe der Küchenmaschine die weiche Butter in Stücken dazu rühren.
4. Den geschmeidigen Teig (von der Maschine nehmen) und mit der Kelle ca. die Hälfte des Mehls mit dem Backpulver darunter rühren.

5. Das restliche Mehl zu einer Mulde auf der Küchenablage formen und den geschmeidigen Teig darauflegen. Mit viel Gefühl den Teig zusammenfügen (nicht kneten sonst wird der Teig zäh). Wenn sich der Teig ganz fein anfühlt, diesen in eine vorbereitete Klarsichtfolie packen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig halbieren und die Hälfte auswallen (mit dem Ricklibrett oder Teighölzli 7 mm).
7. Streifen von 7 cm schneiden, mit dem Teigrädli 4 Schlitzte in gleichmässigem Abstand einschneiden und der 5. Schnitt durchgehend schneiden. Es entsteht ein rechteckiges Plätzchen von 9 x 7 cm.
8. Schlaufen: die beiden äusseren Balken unter dem 2. Schnitt hindurchziehen, so dass es Schlaufen gibt und der mittlere Balken bestehen bleibt. Das fertige Rickli auf einem Küchentuch oder Holzbrett bereitlegen.
9. Wenn das Fett heiss genug ist, die Rickli verkehrt ins Fett legen und warten bis sie an die Oberfläche aufsteigen. Ca. 1.5 Min. backen, nachher mit Schindeln (oder Holzkelle) drehen.
10. Die fertig gebackenen Rickli auf ein Packpapier oder Haushaltspapier legen, so können sie gut abtropfen und auskühlen. Die ausgekühlten Rickli mit Puderzucker bestreuen.

Schritt 7



Schritt 8

