



Anleitung zum Rickli backen

Zutaten für eine «Bachete»:

- 10 Eier
- 500 g Zucker
- 400 g Butter
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 4 EL Kirsch (1 Schnapsgläsli)
- 2 Päckli Backpulver
- 1,5 kg Mehl
- 4 Büchsen Kokosfett
- Puderzucker



Utensilien zum Rickle

Wallholz, Teigrädli, Ricklibrett (7 x ca. 40cm), Gusspfanne oder Stahlpfanne, Schindeln, Hölzli oder Gabeln zum Backen, Kokosfett, 1 Zwiebel oder Kartoffel, Puderzucker, Siebli, etwas Mehl zum auswallen.

Teig herstellen (alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben)

Eier und Zucker rühren bis die Masse hell und schaumig ist

500 g Mehl darunterrühren

Zitrone, Salz und Kirsch begeben und abwechslungsweise die weiche Butter begeben bis sie mit dem Teig verbunden ist

1000g Mehl und das Backpulver auf den Tisch geben und mit der Teigmasse zu einem weichen Teig zusammenfügen (nicht kneten). In drei flache Portionen teilen und in Klarsichtfolie wickeln. *Mindestens eine Nacht kühl stellen.*



Teig bearbeiten

Teig ca. sieben Millimeter dick auswallen, mit dem Ricklibrett Streifen zuschneiden, Rechteck (7x ca.8cm) viermal einschneiden beim fünften Mal Streifen durchschneiden.

Schlüpfen

Man nimmt ein Stück in beide Hände, und zieht von beiden Seiten her die ersten beiden Stränge unter den zweiten Strängen hindurch. Dann legt man vorsichtig mit Zeigefinger und Daumen die ersten über die zweiten Stränge und zieht ganz leicht an.

Backen

Mit der Zwiebel oder der Kartoffel kontrollieren ob das Öl heiss ist. Rickli „bauchunter“ vorsichtig ins Fett legen, immer drei aufs Mal. 1-2-mal wenden, dann auf ein Gitter oder Papier zum Auskühlen legen. Wenn sie kalt sind mit Puderzucker bestäuben.

Das erhaltete Öl in Flaschen abfüllen und in der Altöl-Sammelstelle entsorgen.



Abbildung 1/ Teig herstellen



Abbildung 2/ Teig bearbeiten



Abbildung 3 / Teig einschneiden



Abbildung 4 / Schläupfen



Abbildung 5 / backen



Abbildung 6/ Resultat mit Puderzucker stäuben



Landfrauenverein Gächlingen



Wir danken unseren beiden Landfrauen, Silv Neukom als Ricklimodel und Andrea Iten als versierte Fotografin, für die Mithilfe an dieser Anleitung.

Die Bilder dazu sind am Herbstfest 2016 entstanden.

Gutes Gelingen und genüssliches Verkosten beim „Ricklen“ wünscht der

Landfrauenverein Gächlingen