

Dorfgemeinschaft Übermatzhofen

Eine runde Sache



Rezepte, Tipps & Tricks...

...damit die Tradition erhalten bleibt

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------|----|
| Vorwort ... oder wie alles begann | 2 |
| Küchenzubehör | 4 |
| Zutaten | 5 |
| Vorbereitungen | 8 |
| Zubereitung Schritt 1 (Eier/Vorteig) | 10 |
| Zubereitung Schritt 2 (Teig) | 12 |
| Zubereitung Schritt 3 (Fett) | 14 |
| Zubereitung Schritt 4 (Teigkugeln) | 15 |
| Zubereitung Schritt 5 (Ausziehen) | 17 |
| Zubereitung Schritt 6 (Ausbacken) | 18 |
| Zubereitung Schritt 7 (Auskühlen) | 20 |
| Backteams 2023 - 2026 | 21 |
| Bildergalerie | 27 |
| Impressum | 32 |

Vorwort...oder wie alles begann

Seit vielen Jahrzehnten war es im Gasthaus Schwegler eine geschätzte Tradition, zur Kirchweihzeit fränkische Kuchle zu backen. Diese fanden stets großen Anklang bei den Gästen, insbesondere deshalb, weil die Übermatzhofener Kirchweih im Jahreslauf die erste im gesamten Landkreis ist (immer am letzten Aprilwochenende). Viele Besucher nehmen die frisch gebackenen Kuchle auch in größeren Mengen mit, sodass sie weit über den Ort hinaus bekannt wurden.

Mit der Schließung des Gasthauses im Jahr 2019 schien diese Tradition zunächst zu Ende zu gehen. Nach einer zweijährigen Unterbrechung – auch bedingt durch die Corona - Pandemie – wurde das Brauchtum des Kuchlebackens anlässlich der Übermatzhofener Kirchweih jedoch wiederbelebt.

Mehrere sehr engagierte Frauen aus Übermatzhofen fanden sich zusammen, um dieses traditionelle Handwerk zu erlernen und fortzuführen. Unter Anleitung und mit Unterstützung erfahrener Bäckerinnen wurde und wird mit viel Einsatz und Hingabe versucht, die bewährte Qualität der früheren Jahre zu sichern. Es waren große Fußstapfen, die uns jetzt Vorbild und Ansporn zugleich sind! Als Produktionsstätte dient die Küche im alten Schulhaus, wo in zahlreichen Stunden und Tagen vor und an der Kirchweih rund 750 Kuchle gebacken und anschließend verkauft werden.

Inzwischen begeistert dieses Brauchtum auch zunehmend die jüngere Generation, sowohl Frauen als auch Männer. Um die Tradition langfristig zu sichern, wurde im Jahr 2024 im Rahmen des Projekts Unterstützung Bürgerengagement eine EU - Förderung beantragt und mit einem Förderbetrag von 2.500 € bewilligt. Damit konnten nun die erforderlichen Gerätschaften angeschafft werden.

Es ist der Wunsch der Beteiligten, dass diese lebendige Tradition auch in Zukunft weitergetragen wird - als Ausdruck von Gemeinschaftssinn, regionaler Verbundenheit und gelebtem Erbe unseres Dorfes.

Vielen DANK der *Lokalen Aktionsgruppe Monheimer Alb - Altmühljura* für den Förderzuschuss. Ebenso ein besonderer DANK allen Aktiven für das unermüdliche Backen (siehe Bildergalerie) und natürlich den fleißigen Erstellern dieses Heftes. Das Heft soll die Lust zum Ausprobieren wecken und das alte Wissen bewahren.



Im April 2026,
Jürgen Weizinger,
Ortssprecher Übermatzhofen



Küchenzubehör

- Küchenmaschine (für mind. 2 kg Mehl)
- 2 kleine Töpfe (Butter/Milch)
- 2 große flachere Töpfe zum Ausbacken
- Waage
- Messbecher
- Schneebesen
- Pinsel
- Teigschaber
- Teigkarte
- Holzkochlöffel
- Wendehaken

- Backbrett
- Ausziehpilze
- Dünne Tücher zum Beziehen der Pilze

- 2 Styroporplatten
- Frischhaltefolie
- Müllbeutel (50 l ohne Griff)
- Müllbeutel (25 l mit Griff, falls man Einfrieren möchte)
- Klopapier
- Küchenrolle

Zutaten



| | |
|-----------------|----------------------|
| 4 Pfund (= 2kg) | Mehl |
| haselnussgroß | Hefe |
| 150g | Zucker |
| 9 | Eier |
| 170g | Butter |
| 4 EL | Butterfett (Butaris) |
| 3/4 l | Milch |
| ca. 1 TL (6g) | Salz |
| 1 Schuss | Rum |

Alle Zutaten müssen am Vorabend in die warme Küche gestellt werden!





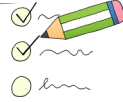
Rezept mit
4 Pfund Mehl
langt für
40 - 44 Kiachli





...für die Großproduktion...

Vorbereitungen



Belege Styroporplatten zuerst mit Geschirrtüchern und lege darauf eine Folie.

(Dazu nimmt man Mülltüten ohne Griff (50l): Die beiden Seitenränder abschneiden und öffnen, sodass eine Folienbahn entsteht.)



Bepinsle diese mit Öl.

Lege eine weitere Folie (siehe oben) zum Zudecken der Teiglinge bereit.

Lege weitere Geschirrtücher zum Wärmen in den Backofen (bei ca. 30° - 50°C).

Überziehe den Pilz mit einer Klarsichtfolie und spanne darüber ein dünnes Küchentuch

(Jeweils die beiden Ecken des Tuches einer Seite um den Fuß des Pilzes kneten, die beiden anderen Tuchecken gegengleich um die andere Fußseite)



Stelle die Lochbleche bereit, damit die Küchle nach dem Backen abtropfen können.

Reiße Klopapierblätter ab und lege sie bei den Lochblechen bereit. Damit kannst du nach dem Backen überschüssiges Fett an den Küchle entfernen.



Stelle einen Tisch im kühlen Nebenraum auf und lege ihn mit Küchenrolle aus. Dort kühlen die fertigen Küchle vollständig aus.



Zubereitung - Schritt 1

Die Eier - Milch - Mischung
vorbereiten:

- Erwärme die Milch.
- Verquirle die Eier.
- Gib die Hälfte der warmen Milch dazu.



Die Buttermischung
vorbereiten:

- Schmelze 4 EL Butaris.
- Rühre Butter weich.
- Mische das geschmolzene Butaris unter die Butter.

Den Vorteig ansetzen:

- Zerbröckle die Hefe.
- Vermenge die Hefe mit etwas Milch und etwas Zucker zu einem Vorteig.
- Lass den Vorteig nun ruhen (ca. 15min).

Der Vorteig ist fertig, wenn er Blasen wirft.



D'Hefa sollad ned graißer
als a Haselnuss sei!

Den Rest machst nach
Gfühl. Des merkst dann
scho, wenns basst!

Zubereitung - Schritt 2

Die Herstellung des Teiges

1. Schütte das Mehl in die Rührschüssel.
2. Drücke eine Mulde in die Mitte.
3. Gib Zucker und ein "Händle" Salz außen am Rand herum dazu.
4. Gib zuerst etwas von der übrigen Milch und den gegangenen Vorteig in die Mehlmulde.
5. Bedecke den Vorteig mit etwas Mehl.
6. Gieße die Eier - Milch - Mischung und die restliche Milch außen herum.
Achtung: Hebe noch etwas Milch auf!
7. Vermische mit dem Teigschaber alle oberen Zutaten locker miteinander.
8. Gib die restliche Milch dazu.



Knete den Teig nun in der Küchenmaschine
ca. 8 min lang. (Stufe 2 - 3)



Video 1: Teig kneten



Schau dabei
ned affd Uhr!

Schau affn
Doach!

Während der Knetzeit gibst du die Buttermischung
dazu.

Des machst erst,
wennst zMehl
nimmer sigscht!



Außerdem lässt du 1 EL Salatöl und 1 Schuss Rum
unterkneten.



Video 2: fertiger Teig

Bam Doach braucht ma
viel Liebe. Des muas ma
seng!
Mei und wennis ned langt,
dann dust no a weng a
Mehl oder a Milch dazua.

Zubereitung - Schritt 3

Während der Teig hergestellt wird, muss das Fett erhitzt werden. Dabei solltest du dich an folgendes Rezept halten:

Mengenangabe

- 2 Becher Butaris
- 1/2 Pack Schmelzfein
- 2 - 3cm Stangenfett (macht das Häubchen fester)



(Alternative: Butaris und Schmelzfein 1:1 verwenden, Stangenfettmenge bleibt)

So merkst du, dass der Teig perfekt ist:

⇒ Teig muss glatt sein!

⇒ Er muss etwas kleben!

⇒ Und darf gleichzeitig nicht mehr kleben!

Info

Der Doach mous
babbn und
ned babbn!

Zubereitung - Schritt 4

Der maßgebliche Teil kommt nun: Teigkugeln drehen

1. Stürze den Teig auf das Holzbrett.
2. Steche Teigstücke (ca. 80g) ab.
3. Drehe diese Stücke zu glatten Kugeln:
 - erst fester drücken
 - dann locker in der hohlen Hand
 - auf der Unterseite darf keine "Schnecke" zu sehen sein
4. Lege die Teigkugeln zum Gehen auf das vorbereitete Styropor.
5. Bepinsle sie mit Öl.
6. Bedecke die Kugeln mit der Folie und lege darüber die angewärmten Geschirrtücher.
7. Lasse sie 20 - 25min gehen.



80g Teig kann man
abwiegen...
oder mit
langjähriger
Erfahrung
"im Griff" haben.



Die perfekte Kugel :)



Video 3: Ausdrehen

Zubereitung - Schritt 5

Das Ausziehen:

Nimm nun eine Teigkugel. Zieh sie mit öligen Händen zuerst etwas in der Hand, dann auf dem Pilz aus.

Am besten ziehst du von der Mitte beginnend den Teig zum Rand hin.

Arbeite gleichmäßig.

Bilde einen kleinen Rand, indem du ihn ca. 1 cm umschlägst oder umrollst.

Drücke den Rand nur leicht fest.



Zubereitung - Schritt 6

Das Ausbacken:

Bevor du das erste Kuchle ins Fett gibst, teste ob es heiß genug ist.

Halte den Stiel eines Holzkochlöffels ins heiße Fett. Entstehen ringsherum Bläschen, ist es heiß genug.

Nimm das Kuchle vorsichtig vom Pilz. Es darf nicht reißen!

Lege es verkehrt herum ins heiße Fett. Dann geht es auf und muss mit Fett aus dem Topf sanft beschöpft werden. Dreh es um, wenn der Rand goldbraun wird.

Wenn es schön aufgegangen ist, nimm es heraus. Lege es kopfüber in das Abtropflochblech.



Video 4: Mit Liebe und Fett beschöpfen



Video 5: Wenden

Zubereitung - Schritt 7

Das Auskühlen

Lege ein Stück Klopapier in das umgedrehte Kuchle im Lochblech. Das sorgt dafür, dass das Fett aufgesaugt wird.



Wische auch auf der Unterseite des Kuchles nach kurzer Zeit mit einem Papier darüber.



Damit verhinderst du, dass sich "Fettaugen" an der Haube bilden. Lege die Kuchle im Lochblech vorsichtig auf den Tisch im kühlen Raum, damit sie vollständig auskühlen, erst dann umdrehen und stapeln (max. 8 Stück).

Backteams 2023



Backteams 2024



Backteams 2025



Backteams 2026



Backteams 2026



Bildergalerie





Danke an
Jörg Felsner
für die wunderbaren
Lochbleche!



Mit der Kuchlebrille gegen
brennende Augen ;)



Unsere geduldigen
Lehrerinnen ❤️



...und ab ins Kirchweihzelt!



Danke an
Fritz Schwegler, der
uns noch eigene
Pilze drechseln
wird!



Unsere geduldigen
Lehrerinnen ❤️



Impressum

Herausgeber:

Dorfgemeinschaft Übermatzhofen, Jürgen Weizinger, Ortssprecher

Text - und Gesamtlayout: Miriam Fister & Susanne Weizinger

Bildbearbeitung Titel & Rezept: Sabine Straßner

Bildquellen: Urheber beim Herausgeber zu erfragen

Auflage: 100 Stück

Ausgabedatum: Mai 2026

Alle Rechte vorbehalten!

Die veröffentlichten Fotos sind urheberrechtlich geschützt.

Die Vervielfältigung und der Nachdruck bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Herausgebers.

Trotz sorgfältiger inhaltlicher Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für etwaige fehlerhafte Angaben in diesem Heft (oder wenn die Küche nix werden).

© 2026 J. Weizinger



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Ein im Rahmen des GAP-Strategieplans Deutschland 2023 – 2027 gefördertes LEADER-Projekt
im Freistaat Bayern