

Schwyzer Kösikrapfen

40 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.

**Zutaten:****Füllung:**

150 g Birnen, getrocknet
2 dl Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Koriander
1 Prise Anis
1 Prise Salz
1 halber Apfel
40 g Zucker

Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Zucker
70 g Butter
1 dl Wasser

Zum Frittieren:

3 l Frittier-Öl

Dekoration:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Dörrbirnen in kleine Stücke schneiden, in eine Pfanne geben, Wasser beifügen und über Nacht einweichen. Fritteuse oder Gusspfanne mit Öl füllen und gezacktes Teigrädli bereitstellen.

2 Füllung:

Finesse und Gewürze begeben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Zucker und Apfel begeben und pürieren.

3 Teig:

Das Mehl mit Salz und Zucker vermischen, Butter in Stücken begeben und von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben und rasch zu einem gleichmässigen Teig zusammenfügen ohne zu kneten. Teig flach drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig hauchdünn auswallen (ca. 0,5 mm dick) und zwei gleich grosse Rechtecke (ca. 30 x 32 cm) zuschneiden. Eines der Rechtecke auf ein Backpapier legen, die Füllung dünn aufstreichen und das zweite Rechteck auflegen. Mit einer Gabel mehrmals stupfen. Das Backpapier samt Teig auf ein Blech ziehen und mindestens 30 Minuten kalt stellen.



Öl auf ca 180°C erhitzen. Mithilfe eines Lineals und eines gezackten Teigrädchens rautenförmige Krapfen (ca. 5 × 8 cm) zuschneiden und portionenweise ca. 8 bis 10 Minuten goldgelb frittieren. Die Krapfen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Dekoration:

Die Krapfen mit Puderzucker bestäuben.

