

Zigerkrapfen

etwa 24 Stücke

   aufwändig

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
1 ½ dl Milch
3 EL Kirsch oder Apfelsaft

Füllung:

400 g Ricotta (ital. Frischkäse)
oder Ziger
50 g Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Koriander
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
5 EL Sultaninen

Zum Frittieren:

3 l Frittier-Öl

Dekoration:

Puderzucker oder Zimtzucker

1 Vorbereiten:

Fritteuse oder Gusspfanne mit Öl füllen. Runden Ausstecher (Ø 12 cm) bereitstellen.

2 Teig:

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

3 Füllung:

Ziger/Ricotta und Zucker glatt rühren, Gewürze, Finesse und Sultaninen beifügen und gut mischen.

Den Teig 2 mm dünn auswallen und daraus mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Teigreste nochmals auswallen und weitere Kreise ausstechen. Die Füllung auf die Kreise verteilen und jeden Kreis zu einem Halbmond zusammenklappen. Die Teigränder mit den Fingern oder mit einer Gabel gut festdrücken.



Dr. Oetker AG/SA

Das Öl auf ca. 165°C erhitzen. Die Zigerkrapfen portionenweise 10 bis 12 Minuten goldbraun backen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen. Dann im Puderzucker oder Zimtzucker wenden



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53