

Zigerkrapfen - Ciambelle

circa 24 pezzi



un po' più difficile



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Impasto:**

500 g di farina
1 pizzico di sale
75 g di zucchero
150 g di burro
1 uovo
1.5 dl di latte
3 c. da tavola di kirsch o succo di mela

Ripieno:

400 g di ricotta o di Ziger
50 g di zucchero
1 pizzico di cannella in polvere
1 pizzico di coriandolo
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
5 c. da tavola di uvetta sultanina

Per friggere:

3 l d'olio di frittura

Decorazione:

di zucchero a velo o zucchero alla cannella

1 Preparazione:

Versare l'olio nella friggitrice o in una padella di ghisa. Preparare lo stampino tondo (Ø 12 cm).

2 Impasto:

Mescolare la farina con il sale e lo zucchero, aggiungere il burro tagliato a pezzi e lavorare con le mani in un composto omogeneo e friabile. Aggiungere l'uovo, il latte, il Kirsch/succo di mela, quindi mescolare velocemente fino a ottenere una massa uniforme senza impastare. Appiattire l'impasto, avvolgerlo nella pellicola trasparente e riporre in frigorifero per ca. 30 minuti.

3 Ripieno:

Mescolare Ziger/ricotta e zucchero fino a ottenere un composto liscio, aggiungere le spezie, Finesse, l'uvetta sultanina e mescolare bene.

Stendere l'impasto a uno spessore di 2 mm e ricavarne dei dischi con uno stampino rotondo. Utilizzare i ritagli di impasto per formare altri dischi.

Distribuire il ripieno sui dischi e ripiegarli su sé stessi, formando una mezza luna. Schiacciare bene i bordi dell'impasto con le dita o con una forchetta.



Dr. Oetker AG/SA

Scaldare l'olio a ca. 165 °C. Cuocere i Zigerkrapfen in porzioni per 10 - 12 minuti finché non sono belli dorati e lasciar asciugare su carta da cucina assorbente. Quindi, rigirarli nello zucchero al velo o nello zucchero alla cannella.



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