

Zigerkrapfen

Zigerkrapfen

Schwierigkeit: mittel

Zeit: 90 Minuten

Menu: [13.2.2019](#)

Creatio [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten für 12 Stück

Teig

250 g Mehl
½ TL Salz
125 g Butter, kalt, in Stücken
2 EL Zucker
150 g Crème fraîche

Füllung

150 g Ricotta oder Magerquark oder Ziger
1 EL Rahm
3 EL Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 Zitrone, Saft
100 g gemahlene Mandeln
2 EL Sultaninen, nach Belieben
4 - 5 EL Zucker
½ TL Zimt
Öl zum Ausbacken

Teig: Mehl und Salz mischen.
Butter dazugeben und zu einer krümeligen Masse reiben.
Zucker dazumischen. Eine Mulde formen.
Crème fraîche hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.
In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Füllung: Ziger mit einer Gabel zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten mischen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40 x 30 cm auswallen. In 12 Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden.
Teigränder mit wenig Wasser bestreichen. Füllung in den Quadratmitten verteilen.
Teig diagonal über die Füllung schlagen. Ränder mit Gabel gut andrücken.

Zucker und Zimt in einem Suppenteller mischen.

Öl in der Fritteuse oder einem Topf auf 170 ° C erhitzen.
Krapfen portionenweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen, abtropfen lassen.
Mit Haushaltspapier abtupfen und noch heiss im Zimtzucker wenden.

