Zigerkrapfen

Schwierigkeit: mittel

Zeit: 90 Minuten

Menu: <u>13.2.2019</u>

Creatio Ruedi Wegmann

Zutaten für 12 Stück

Teig

250 g Mehl ½ TLSalz 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 Haushaltpapier abtupfen und noch heiss im Zimtzucker wenden.

1/3

2/3

3/3