

Zigerkrapfen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 Std.
Ergibt ca. 12 Stück

Hefeteig

250 g Mehl

½ Teelöffel Salz

4 Esslöffel Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),
zerbröckelt

60 g Butter, in Stücken, weich

1 dl Milch, lauwarm

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufdoppelt aufgehen lassen.

Füllung

150 g Ricotta oder Ziger
(siehe Hinweis)

3 Esslöffel Zucker

1 unbehandelte Orange,
nur ½ abgeriebene Schale

1 unbehandelte Zitrone,
nur ½ abgeriebene Schale

100 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Sultaninen

Öl zum Frittieren

4 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Zimt

1. Alle Zutaten bis und mit Sultaninen in einer Schüssel mischen, Füllung zugedeckt kühl stellen.

Formen: Teig in zwei Portionen teilen, zu zwei Rechtecken von je ca. 20×30 cm auswallen. Jedes Rechteck in 6 Quadrate schneiden, Füllung auf die Mitten verteilen, Ränder mit sehr wenig Wasser bestreichen. Teig diagonal überschlagen, Ränder mit einer Gabel sehr gut zusammendrücken.

Frittieren: Bratpfanne bis ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160 Grad erhitzen. Krapfen portionenweise mit einer Schaumkelle hineingeben, beidseitig je ca. 3 Min. goldgelb frittieren.

2. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Zucker und Zimt in einem Teller mischen, die noch heissen Zigerkrapfen darin wenden.

Hinweis: Ziger – nicht zu verwechseln mit dem Glarner Schabziger – ist nur in wenigen Käsegeschäften erhältlich und kann durch Ricotta ersetzt werden.

Tipp: Sultaninen und Mandeln weglassen. Dafür 100 g gebrannte Mandeln fein hacken und unter den Ziger mischen.

