

Zigerkrapfen



Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter und Zucker dazugeben, alles zwischen den Händen bröselig reiben. Milch dazugiessen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag für die Füllung Ziger zerdrücken. Mit Eiern, Gewürzzucker und Zucker verrühren. Falls nötig Masse gleichmässig pürieren.
3. Teig halbieren, auf der Arbeitsfläche auf wenig Mehl ca. 2 mm dünn auswallen. Teige mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Je 6 Teigquadrate à ca. 12 cm schneiden.
4. Auf jedes Quadrat ca. 1 EL Füllung geben. Teigränder mit Wasser bestreichen. Quadrate zu Dreiecken falten. Ränder andrücken.
5. Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Krapfen einzeln 6-8 Minuten backen, dabei einmal wenden. Herausheben und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Noch warm in Zucker wenden.

Zubereitungszeit

50 Minuten + 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen + ca. 20 Minuten ruhen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 500 kcal

Eiweiss: 14 g

Fett: 25 g

Kohlenhydrate: 52 g

Tipps zu diesem Rezept

- Der Glarner Gewürzzucker Magenträs besteht unter anderem aus Zucker, Sandelholzpulver, Zimt und Ingwer.
- Nach Belieben Zitronenzesten oder Weinbeeren zur Füllung geben.
- Für kleinere Gesellschaften Menge halbieren.

Zutaten für 12 Stück

200 g	Ziger oder Ricotta
2	Eier
2 EL	Gewürzzucker (Magenträs) aus dem Delikatessgeschäft
2 EL	Zucker
	Mehl zum Auswallen
	Frittierfett
	Zucker zum Wenden

Teig

640 g	Mehl
2 Prisen	Salz
60 g	Butter, kalt
120 g	Zucker
3.5 dl	Milch