

Rezeptvorschlag

Kindernest Kinderbetreuung GesmbH., Zentralküche „Triangel“
Dr. Robert-Kochgasse 10, 9020 Klagenfurt a. Ws.



Fruchtige Topfenkrapfen

Zutaten für 10 Portionen:

200 g Milch
60 g frische Germ
600 g Mehl
750 g Magertopfen
3 Stk. Eier
5 g Salz
50 g Zucker
150 g Äpfel
100 g Trockenfrüchte

1, 5 l Rapsöl zum Backen



Zubereitung:

Milch lauwarm erwärmen, Hefe mit Zucker verrühren bis die Germ flüssig wird.

Mit Mehl, Salz, Topfen und den Eiern zu einem geschmeidigen Teig verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Trockenfrüchte (ungeschwefelte Cranberries, Zwetschken, Marillen etc.) klein würfelig schneiden. Äpfel schälen und ebenfalls würfeln.

Früchte mit dem Teig verkneten und nochmals kurz gehen lassen.

Rapsöl in einem hohen Topf auf ca. 170° erhitzen.

Aus dem Teig mit 2 großen Esslöffeln Nocken (je ca. 60 g) ausstechen und im heißen Öl rundherum ca. 6-8 Minuten backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zimt und Zucker bestreuen und evtl. mit Vanillesauce servieren.

TIPP: Mit frischen Früchten je nach Jahreszeit garnieren.