

Fasnachtskrapfen

Zutaten

250 g Mehl
½ TL Salz
2 EL Zucker
125 g Butter
125 g Saurer Halbrahm
150 g Quark
4 EL Zucker
¼ TL Zimt
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
3 EL Rosinen
1 EL Zitronensaft
Zimtzucker



Zubereitung

Teig:

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter dazu stückeln und mit dem Mehl verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

Den Sauerrahm zugeben, mit dem Teigschaber zusammenfügen - nicht kneten.
Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Füllung:

Quark, Zucker, Zimt, Mandeln, Rosinen und Zitronensaft gut vermischen.

Formen:

Den Teig 1,5 mm dick auswallen. Quadrate von 10 cm Seitenlänge schneiden. Die Füllung auf die Mitte der Quadrate geben, Ränder ganz wenig mit Wasser befeuchten. Den Teig zuklappen, sodass dreieckige Krapfen entstehen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken.

Backen:

In der Friteuse bei 170° die Krapfen portionsweise goldgelb backen und abtropfen lassen. Die noch heissen Krapfen in Zimtzucker wenden.