

Kroatische Krapfen (Kroštule)

Leckeres Gebäck aus Kroatien, traditionell als Krapfen und Schleifen frittiert.

etwa 45 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Teig:

- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pr. Salz
- 3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 1 EL Sliwowitz oder Grappa
- 250 g Weizenmehl

Zum Ausbacken:

Ausbackfett oder Speiseöl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Wie mache ich kroatische Krapfen?:

1 Teig zubereiten:

Eier, Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) etwa 3 Min. auf höchster Stufe schaumig rühren. Öl und Sliwowitz oder Grappa kurz unterrühren. Mehl kurz unterarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 In der Zwischenzeit das Ausbackfett oder Öl in einer großen Pfanne auf etwa 170°C erhitzen. Es ist heiß, wenn sich um einen Holz-Kochlöffelstiel kleine Bläschen bilden.

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen. Dann mit einem Teigrädchen entweder in etwa 2 oder 6 cm breite Streifen rädeln. Die schmalen Streifen halbieren und eine Schleife bilden. Die breiten Streifen schräg in Rhomben beliebiger Größe schneiden.

4 Die Teigschleifen und/oder Teigrhomben portionsweise im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf einem Kuchenrost abtropfen lassen und noch heiß mit Puderzucker bestreuen.