



## Zigerkrapfen mit Sultaninen

Einst waren Zigerkrapfen vor allem in der Innerschweiz und im Glarnerland das typische "Chilbi-Gebäck". Heute werden sie in der Ostschweiz in vielen Bäckereien über das ganze Jahr angeboten. Sie werden aus einem geriebenen Teig, oft mit Zugabe von Milch oder Sauerrahm in heissem Öl ausgebacken. Die Füllung besteht zur Hauptsache aus Ricotta - eben dem Ziger. Dieser sollte fest und mürbe sein. Für den Teig und die Füllung gibt es unzählige Rezeptvariationen, besonders gut schmecken sie, wenn die Füllung mit ein paar Rosinen oder Sultaninen gespickt ist.

### Zutaten

Teig:

240g Mehl  
2El Zucker  
1/2Tl Salz  
100g Butter  
80g Sauerrahm

Füllung:

200g Ricotta  
2El Sultaninen  
1Tl Zitronensaft

Zucker und Zimt zum bestäuben

### Zubereitung

Teig:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Kalte Butter in kleinen Stückchen zugeben und zwischen den Fingern mit dem Mehl verreiben bis ein

krümeliger Teig entsteht. Sauerrahm zugeben und mit einem Löffel vermischen, aber nicht mehr kneten. Teig von Hand flachdrücken 2 Stunden in Haushalfolie eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

Ricotta mit dem Zitronensaft und den Sultaninen vermischen.

Krapfen formen:

Teig auf einer bemehlten Unterlage auf ca. 2-3mm Dicke möglichst viereckig auswallen. Quadrate von ca. 10cm Kantenlänge ausschneiden.

Von der Füllung mit einem Esslöffel gut baumnussgrosse Portionen abstechen und von Hand zu länglichen Laibchen formen. Diagonal in die Mitte der Teigquadrate legen, die Teigränder mit Wasser benetzen und den Teig einschlagen. Die Ränder etwas zusammendrücken. Krapfen leicht flachdrücken.

Zucker und Zimt vermischen und in einen flachen Teller geben.

Öl auf 160° erhitzen und die Krapfen frittieren bis sie schön hellbraun sind (ca. 4-5 Minuten). Aus dem Öl heben, Öl abtropfen lassen und auf Haushaltspapier legen. Noch heiss in der Zucker-Zimt-Mischung wenden.





*Teig ruhen lassen (im Kühlschrank)*



