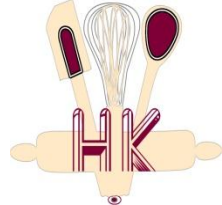




Bosnische Frühstückskrapfen

Uštipci - naši najdraži



Zutaten:

- 2 Eier
- 1 große Tasse Joghurt (350 ml)
- 1 TL Natron (Soda)
- ca. 550-650 g Mehl

Zubereitung:

- 1) In eine Schüssel gebt ihr das Joghurt und die Eier. Das Natron gebt ihr dazu und rührt das Ganze mit einem Schneebesen gut um. Fügt das Mehl hinzu aber nur $\frac{3}{4}$. Lasst etwa 100-150 g auf der Seite und verwendet diese, wenn notwendig.
- 2) Ihr könnt den Teig mit der Küchenmaschine kneten oder per Hand. Er sollte sich von der Schüsselwand lösen. Dann gebt ihr ihn auf eine bemehlte Fläche, knetet kurz durch und formt eine Kugel. Diese schneidet ihr in 4 gleich große Teile. Jeden davon walgt ihr mit einem Nudelholz etwa 0,5-1 cm dick aus und schneidet den Teig in Formen, die ihr gern habt. Klassisch ist die Dreiecks- oder Rautenform.
- 3) In einer Pfanne erhitzt ihr ca. 1 cm tief Öl und gebt die Krapfen hinein. Ihr backt sie bei Stufe 7 von 9 goldgelb aus. Lasst sie zunächst auf einer Seite bis sie sich aufblasen und dreht sie dann um. Pro Seite dauert das etwa 2-3 min.
- 4) Nehmt sie aus dem Öl und gebt sie auf einen mit Küchenpapier belegten Teller. Serviert sie am besten warm mit Frischkäse, Nutella und anderen Aufstrichen.

Tip: Den Krapfenteig könnt ihr 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren, also auch am Abend zuvor vorbereiten und zum Frühstück den Teig ausrollen, ausschneiden und backen. Außerdem könnt ihr ihn in feine Streifen schneiden. So passt er perfekt zu kalten Platten als kleiner Snack. Wichtig ist dann, dass ihr die Temperatur reduziert, weil sie euch sonst verbrennen.





Bosnische Frühstückskrapfen

Uštipci - naši najdraži



Sastojci:

- 2 jaja
- 1 velika šolja jogurta (350 ml)
- 1 kašičica sode bikarbone
- otprilike 550-650 g brašna



Priprema:

- 1) U jednu posudu sipajte jogurt i jaja, zatim dodajte kašičicu sode bikarbone i sa metlicom za snijeg dobro promiješajte. Polako dodajte otprilike $\frac{3}{4}$ količine brašna. Nek vam ostane 100-150 g brašna da ga dodate po potrebi.
- 2) Mijesite tijesto (rukom ili kuhinjskom mašinom) dok se ne počne odvajati od posude. Tad ga izvadite na pobrašnenu podlogu, još malo ga mijesite i formirajte kuglu. Kuglu presijecite na 4 komada iste veličine. Svaki komad razvaljajte sa valjkom na otprilike 0,5-1 cm debljine i režite u oblik koji želite. Klasični oblik su trokutići ili romb. Naravno možete ih praviti i u drugim oblicima.
- 3) U tavu sipajte ulje 1 cm dubine i dobro zagrijte. Kad se ulje zagrijalo, stavite prve uštipke i smanjite vatru (npr. sa 9 na 7) jer dobiju lijepšu boju i ne gore tako brzo. Ostavite ih da se malo napušu i nakon 2-3 min okrenite ih kad dobiju svijetlo smeđu boju.
- 4) Vadite ih na tanjir obložen kuhinjskim papirom da upije višak masnoće. Servirajte najbolje tople sa svježim sirom, kajmakom, nutelom itd.

Savjet: Tijesto možete slobodno 1-2 dana držati u frizideru. Tako tijesto možete pripremiti navečer i ujutro samo razvaljati, izrezati i peći. Uštipci kao tanje male trake možete servirati uz hladne plate ili predjelo. U ovom slučaju smanjite temp. pri pečenju i prije ih izvadite iz tave da vam ne izgore ili se isuše.