

## Zutaten für 2-3 Personen:

2 Eier Größe M  
40 g Zucker  
eine Prise Salz  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
250 g Joghurt (am besten griechisches mit 10 % Fett oder stichfestes)  
250 g Mehl (in AUT Typ W480, in D Typ 405)  
30 g Speisestärke (alternativ Mehl)  
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

## Außerdem:

ca. 1,5-2 l Öl zum Frittieren  
Puderzucker zum Bestreuen



## Zubereitung:

- 1) Vermischt die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Stärke) und stellt sie beiseite.
- 2) Mixt/rührt Eier, Zucker, Vanille und eine Prise Salz kurz cremig.
- 3) Fügt nach und nach Joghurt und die trockenen Zutaten hinzu. Der Teig ist dickflüssig-zäh, aber nicht fest oder flüssig.
- 4) Erhitzt ca. 1,5-2 Liter Öl (je nach Topfgröße). Wichtig ist, dass die Bällchen beim Ausbacken frei schwimmen und den Boden nicht berühren. Wenn ihr eine Fritteuse verwendet, erhitzt das Öl auf ca. 170 °C. Wenn ihr keine Fritteuse oder ein Thermometer habt, erhitzt es zuerst auf höchster Stufe (bei mir ist das Stufe 9). Dann die Hitze auf Stufe 5 oder 6 reduzieren. Für mich ist das dann die ideale Temperatur zum Frittieren.
- 5) Mit zwei Löffeln, einem Spritzbeutel (ca. 2-4 cm breite Öffnung einschneiden) oder speziellen Portionierlöffeln (siehe Video) Teig entnehmen und vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen.
- 6) In den meisten Fällen wenden sie sich von selbst ein, aber ich empfehle euch trotzdem, sie im Auge zu behalten, damit sie nicht an der einen Seite zu dunkel werden. Es dauert, je nach Größe der Bällchen, ca. 5-8 Minuten, bis sie außen knusprig und innen durch sind.
- 7) Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl aufzusaugen, dann mit Puderzucker bestreuen oder in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden.

### Sastojci za 2-3 osobe:

2 jaja vel. M

40 g šećera

prstohvat soli

na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera

250 g jogurta (najbolje grčki sa 10% masnoće ili čvrsti)

250 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D tip 405)

30 g gustina/škroba (alternativno brašna)

½ praška za pecivo (=8 g)

### Osim toga:

ca. 1,5-2 l ulja za prženje

šećer u prahu za posipanje



### Priprema:

1) Pomiješajte suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i gustin) i stavite ih na stranu.

2) Jaja, šećer, vaniliju i prstohvat soli kratko kremasto umutite.

3) Zatim postepeno dodajte jogurt i suhe sastojke. Tijesto je gusto tj. niti je tečno niti čvrsto.

4) U jednoj šerpi zagrijte ca. 1,5-2 litre ulja (zavisno od veličine šerpe). Bitno je da loptice prilikom prženja slobodno plivaju i ne dodiruju dno. Ukoliko koristite fritezu, ulje zagrijte na ca. 170 °C. Ako nemate fritezu ili termometar, zagrijte ulje prvo na najjačoj vatri (kod mene je to 9. stepen). Zatim smanjite vatru na 5. ili 6. stepen. Kod mene je to idealna temperatura za prženje.

5) Loptice formirajte pomoću dvije kašičice, pomoću špic kesice (urežite otvor od ca. 2-4 cm) ili specijalne kašike za tijesto (pogledajte u videu) i oprezno ih spustite u vrelo ulje.

6) U većini slučajeva se same okreću, ali vam preporučujem da ih ipak imate na oku kako vam nebi zagorjele. Potrebno im je, zavisno od veličine, ukupno 5-8 min da izvana postanu hrskave a da iznutra više nisu prijesne.

7) Zatim ih izvadite na kuhinjski papir da upije višak ulja pa ih pospite šećerom u prahu ili uvaljajte u mješavinu šećera i cimeta.