

Zutaten für 2-3 Personen:

500 g Joghurt (3,5% Fett, cremig, nicht stichfest)
2 Eier Gr. M
1 TL Backsoda/Natron
½ TL Salz
360 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)



Zubereitung:

- 1) In einer Schüssel vermischt ihr Joghurt, Eier, Natron und Salz. Danach fügt ihr nach und nach und unter rühren das Mehl hinzu. Das mache ich mit einem Schneebesen, aber ihr könnt auch den Mixer verwenden. Der Teig ist zähflüssig.
- 2) In einer großen Pfanne erhitzt ihr ca. 0,5 cm tief Sonnenblumenöl auf höchster Stufe. Danach reduziert ihr die Hitze (bei mir am Induktionsherd Stufe 6-7 von 9). Entnehmt pro Krapfen ca. 2 EL vom Teig und verteilt sie als Batzen in der Pfanne. Bei mir passen 3 Stück in die Pfanne. Wartet ein paar Minuten, bis sie am Boden eine schöne Farbe angenommen haben. Danach mithilfe einer Gabel oder einer Zange wenden und weiterbacken, bis sie sichtbar vergrößert haben und innen durch sind.
- 3) Aus der Pfanne nehmen und auf einen mit Küchenrolle ausgelegten Teller legen, um das überschüssige Öl aufzufangen. Lauwarm servieren zu herzhaften und süßen Belägen. Sie schmecken relativ neutral und daher könnt ihr sie mit Frischkäse und Schinken oder mit Nuss-Nougataufstrich und Marmelade essen. Guten Appetit.

Sastojci za 2-3 osobe:

500 g jogurta (3,5% masnoće, kremast, ne čvrst)

2 jaja vel. M

1 kašičica sode bikarbone

½ kašičice soli

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



Priprema:

1) U jednoj posudi umutite jogurt, jaja, sodu bikarbonu i so. Zatim postepeno i uz miješanje dodajte brašno. Ja to radim pjenjačom, ali možete koristiti i mikser. Tijesto je tečno ali gusto.

2) U velikoj tavi zagrijte suncokretovo ulje ca. 0,5 cm duboko na najjačoj vatri. Zatim smanjite vatru (kod mene na indukcijskom šporetu to je nivo 6-7 od 9). Oduzmite oko 2 kašike tijesta po uštipku. U svoju tavu stanu 3 uštipka i bitno je da tavu ne pretrpavate. Pržite ih dok sa donje strane ne poprime zlatno-žutu boju. Pričekajte nekoliko minuta dok ne dobiju lijepu boju na dnu. Zatim ih okrenite viljuškom ili hvataljkama i nastavite peći dok se vidno ne povećaju i ne budu pečeni iznutra.

3) Izvadite iz tave i stavite na tanjir obložen kuhinjskim papirom koji će upiti višak ulja. Poslužite tople u slatkoj i slanoj verziji, s obzirom da imaju neutralan ukus. Prijatno!