Italienische Ricotta-Krapfen

In Apulien kennt man sie unter dem Namen Zeppole, hierzulande heißen sie italienische Ricotta-Krapfen. Bei diesem Rezept hier werden sie klassisch mit etwas Vanille verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Foto: Charles Haynes

Zutaten

2 l	Pflanzenöl (zum Frittieren)
130 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
1.5 TL	Zucker
2 Stk.	Eier
250 g	Ricotta
0.5 TL	Vanilleextrakt
50 g	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für italienische Ricotta-Krapfen das Öl in der Fritteuse auf 190°C erhitzen. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Die Mischung erwärmen und nach und nach die Eier, Ricotta und Vanille-Extrakt hinzufügen.

2. Alles gut verrühren, bis ein etwas klebriger Teig entsteht, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Esslöffel Teig in das heiße Fett geben und die Krapfen in 3-4 Minuten goldbraun ausbacken.

3. Aus dem Fett heben, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Staubzucker bestäuben. Nach Belieben noch warm servieren oder erst auskühlen lassen.

Tipp

Besonders gut schmecken italienische Ricotta-Krapfen auch mit einem Klecks Marmelade oder Schokosauce.