



Saaser Fasnachtskrapfen (Ponscheggia)

Zutaten für 4 Personen	4	grosse Boskop-Äpfel
	4 EL	Biscuitbrösel
	0,5 EL	Orangenmarmelade
	1	Zitrone, unbehandelt oder gut gewaschen
	1	Orange, unbehandelt oder gut gewaschen
	4	Alufolien, je 20 x 20 cm
	4 x 5 g	Butter
		Einback (4 Einzelstücke) vom Beck
	8 g	Butter
		Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl mit Butterstückchen krümelig reiben. Weisswein, Abricotine, Rahm, Eier und Salz zusammen verrühren, beigeben und zu einem Teig aufgreifen. Teig in Plastik einschlagen für eine Stunde kühl stellen. Roggenbrot in kleine Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten zu einer Masse vermengen. Den erkalteten Teig ungefähr 2 mm dick auswallen, Rondellen von 7 cm ausstechen und jeweils 1 TL Füllung in die Mitte geben, den Rand mit Wasser befeuchten und zu einem Krapfen formen, Rand gut andrücken. Die Krapfen mit der Gabel einstechen. Anschliessend portionenweise in 180 °C heissem Öl frittieren.

Tipp : Noch lauwarm mit Staubzucker stauben und zusammen mit Glühwein servieren.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch