

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Beignets

Koch: Walter Leidenfrost

Zutaten

(4 Personen)

- 250 g Topfen
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 200 g Mehl (glatt)
- 1 Apfel
- 1 Birne
- Öl zum Frittieren
- Feinkristallzucker zum Wälzen
- etwas Zimt (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die Beignets den Apfel und die Birne samt Schale in kleine Würfel schneiden.

2. Für den Teig das Mehl, den Topfen, den Zucker, das Backpulver und die Eier in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer verrühren. Anschließend etwas Vanillezucker beimengen, die geschnittenen Äpfel- und Birnenstücke dazugeben und alles gut durchrühren.

Quelle: ORF extra

3. Das Öl in einem hohen Topf auf 150° C erhitzen und mit einem Esslöffel Nocken ausstechen, diese ins heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Dann aus dem Öl herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Beignets in einer Mischung aus Kristallzucker und gemahlenem Zimt wälzen, auf einem flachen Teller anrichten und heiß servieren.