



Gefüllte Faschingsringe

Nährwerte pro Portion:

Eiweiß:	6 g	kcal:	224
Fett:	7 g	kJ:	938
Kohlenhydrate:	34 g		



Zutaten für 14 Stück: 30 g Hefe, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, 40 g Zucker, 500 g Mehl (Type 405), 1 Prise Salz, $1\frac{1}{2}$ TL geriebene Zitronenschale, 60 g Butterschmalz, 1 Ei, 1 Eiweiß, wenig Mehl zum Ausrollen, 100 g gewürfelter Fruchtmix, 1 kg Butterschmalz zum Ausbacken, 1-2 EL Puderzucker

Zubereitung: Hefe mit lauw warmer Milch, 1 TL Zucker und 1 EL Mehl vermischen, an einem warmen Ort zugedeckt ca. 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, gesiebt es Mehl, Salz, geriebene Zitronenschale, geschmolzenes und abgekühltes Butterschmalz und das ganze Ei in eine Backschüssel geben. Hefemilch dazugeben, alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten. An warmem Ort in ca. 20 Minuten zu doppelter Größe aufgehen lassen.

Teig ca. 3 bis 4 mm dick auf einem Hauch Mehl ausrollen und 28 runde Plätzchen von 8 cm Durchmesser ausstechen. Eine Hälfte der Plätzchen am Rand mit Eiweiß bestreichen und anschließend mit einem Ring aus Früchtestücken belegen. Mit den restlichen Plätzchen abdecken und mit einem Ausstecher von 2 bis 3 cm Durchmesser die Mitte ausstechen. Ränder der Kringel mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Kringel nochmals 5 bis 10 Minuten gehen lassen.

Butterschmalz in der Friteuse auf 175°C erhitzen. Die Kringel in Partien von 3 bis 4 Stück behutsam in das Fett gleiten lassen und bei 175°C von jeder Seite 2 bis 3 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Kringel auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Quelle: <http://www.ketchumkitchen.de>