

Gerhardts Rezept des Monats

Zwetschgen-Kreppel mit Zimt und Zucker

Zubereitung

1. Die Milch nur wenig wärmen und die Hefe darin auflösen. Zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Dann abermals durchkneten und dünn ausrollen.
2. Halbierete frische Zwetschgen (oder ganze Trockenpflaumen) in gleichmäßigem Abstand auf der Hälfte des Teiges verteilen, die andere Hälfte darüberschlagen. Mit einem Glas 20 Kreppel (mit der Frucht in der Mitte) ausstechen.
3. Zum Ausbacken das Fett in einem Topf erhitzen, darauf achten, dass es nicht zu rauchen beginnt. Die Teigtaschen goldbraun frittieren, anschließend in Zimt und Zucker wenden und sofort servieren.

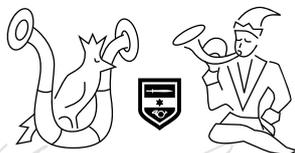
Teig für 20 Portionen

250 g Mehl
½ Würfel Hefe (20 g)
1 Ei
40 g Butter
25 g Zucker
125 ml Milch
Abrieb von einer halben Zitrone

10 frische Zwetschgen oder
20 Trockenpflaumen
600 g Pflanzenfett zum Frittieren
Zimt, Zucker

Gerhardts Weinempfehlung

Kreppel einmal anders. Sonst werden diese zur Fastnachtszeit genossen und mit Marmelade gefüllt. Diese weihnachtliche Variante ist etwas ganz besonderes und macht den Kreppel festtagstauglich. Da darf es auch ein ausgefallener Wein dazu sein, zum Beispiel unsere Spätburgunder Spätlese lieblich.



E. MARIAGERHARDT