

## Zigerkrapfen

250 g Mehl  
½ TL Salz  
2 EL Zucker  
125 g Butter

Mehl, Salz und Zucker mischen.  
Butter in Stücke schneiden, zugeben und mit dem Mehl  
verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

125 g saurer Halbrahm

Beigeben und mit dem Teighörnli zusammenfügen. Nicht  
kneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

150 g Magerquark od. Ricotta  
4 EL Zucker  
¼ TL Zimt  
100 g Mandeln, gemahlen  
3 EL Rosinen  
½ - 1 EL Zitronensaft

Magerquark in einem Sieb gut abtropfen lassen.  
Alle Zutaten vermischen.

**Formen:** Teig 1 ½ mm dick auswallen und Quadrate von 10x10 cm Seitenlänge schneiden. Füllung auf die Mitte der Quadrate verteilen, Ränder mit ganz wenig Wasser befeuchten. Teig so überschlagen, dass dreieckige Krapfen entstehen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken.

**Backen:** Krapfen in heissem Öl portionsweise goldgelb backen. Gut abtropfen und noch heiss in Zimt-Zucker wenden.

steiertisch