

Kroatien – Fritule

Fritule sind ein traditionelles kroatisches Weihnachtsgebäck und werden für die Festtage entlang der gesamten Adria zubereitet. Je nach Region unterscheiden sich die Rezepte, wobei üblicherweise Zitronenschale oder ein wenig Rum für den Geschmack hinzugefügt werden.

Zutaten

- 1 Ei
- 30 g Feinkristallzucker
- 1 TL Hefe
- 200 ml Milch
- 750 ml Öl
- 1 EL Rum
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 300 g Weizenmehl
- ½ Bio-Zitronenschale



Zubereitung

Zuerst die Milch in einem Topf leicht erwärmen und den Zucker einrühren. Danach abkühlen lassen, bis die Mischung lauwarm ist. Nun die Hefe einrühren und für einige Minuten ruhen lassen.

Unterdessen in einer Schüssel Mehl, Salz und Vanillezucker miteinander vermischen. Das Ei in eine kleine Schüssel geben und kurz mit einer Gabel schlagen. Danach gemeinsam mit dem Rum und dem Zitronenabrieb zum Mehl geben. Die Milch wird ebenfalls beigegeben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrührt.

Die Konsistenz wird zäh und elastisch. Den Teig zugedeckt einige Minuten ruhen lassen und inzwischen das Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Mit Hilfe von 2 Esslöffeln kleine Teigbällchen formen und diese in das heiße Öl rein gleiten lassen. (Die Bällchen sollten möglichst rund sein, sie bekommen durch das einlassen ins Öl ein kleines Schwänzchen hinten dran). Sobald sie auf einer Seite goldbraun sind, mit Hilfe einer Gabel wenden, sodass sie gleichmäßig ausgebacken werden. Einen Teller mit Puderzucker füllen. Die fertigen Fritule aus dem Öl fischen, auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen und im Puderzucker wenden.