



Fritule (kroatische Apfel-Joghurt-Krapfen)

Zutaten:

300 g Joghurt

280 g Mehl

2 EL Zucker

4 Äpfel

Schale von einer Bio-Zitrone

2 Eier

1 Päckchen Backpulver

1 Liter Pflanzenöl

Zucker oder Puderzucker



Zubereitung:

Joghurt mit Zucker, Zitronenschale und Eiern verquirlen. Die Äpfel schälen, reiben und hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterrühren.

Öl in einem Topf erhitzen. Jeweils einen Teelöffel von dem Apfelteig vorsichtig ins heiße Öl geben. Nach kurzer Zeit wenden. Wenn das Bällchen goldbraun ist, mit einem Pfannenwender aus dem Öl nehmen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen.

Krapfen erkalten lassen, in Zucker oder Puderzucker wälzen und servieren.