REZEPT FÜR SCHWEMMERTJES

SCHWEMMERTJES

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 15 Stück | 30 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Ei
- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 125 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt, dann aufgetaut)
- 1/2 Packung SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 1 l Pflanzenfett (z.B. Rapsöl)
- etwas SweetFamily Puderzucker

1419

ZUBEREITUNG

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehl und Trockenhefe gut mischen. Ei, Zucker, Salz und Milch zufügen und alles glatt verkneten. Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Himbeeren verlesen, aufgetaute Beeren abtropfen lassen. Beeren mit 1-2-3 Fruchtaufstrich in einem hohen Becher 45 Sekunden pürieren. Beiseite stellen.

3. Pflanzenfett in einer Fritteuse oder in einem weiten Topf erhitzen, bis an einem hinein gehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Mit einem Löffel kleine Portionen vom Hefeteig abstechen, in das heiße Fett gleiten lassen und darin goldbraun frittieren, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier gut abtropfen und abkühlen lassen.

4. Fruchtaufstrich in einen Spritzbeutel mit langer, schmaler Tülle geben und die Schwemmertjes damit füllen, reichlich mit Puderzucker bestäuben und frisch servieren.

Wussten Sie das?

Schwemmertjes werden in Ostfriesland gerne für Besuche in großer Runde zubereitet, z.B. zu Silvester oder Neujahr. Am besten schmecken sie noch warm - Berliner mal typisch norddeutsch!