

Asiatische Gewürzkrapfen mit Preiselbeer-Cassisfeigen

Zutaten für 6 Portionen:

Für die Cassisfeigen:

150 g Zucker
600 ml schwarzer Johannisbeersaft
2 Gewürznelken
1 Stange Zimt
Saft und Schale einer unbehandelten Orange
6 Feigen
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ oder Odenwald Bio-Genuss Wild-Preiselbeeren, benötigt werden 3 EL

Für die Krapfen:

7 cl Milch
10 g Hefe
2 EL Honig
150 g gesiebttes Mehl
30 g Butter
2 Eigelb
1 EL Rum
1 Messerspitze Nelkenpulver
½ ausgekrazte Vanilleschote
1 Prise Salz

Zum Frittieren:

Kokosfett

Für die Garnierung:

Puderzucker und Nelkenpulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, dann mit Johannisbeersaft ablöschen. Nelken, Zimt, Orangensaft und –schale begeben und solange kochen lassen, bis ca. 1/4 der Flüssigkeit verkocht ist. Die geschälten Feigen in die Flüssigkeit geben, einmal aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Ca. 4 Stunden in der Flüssigkeit ziehen lassen. Vor dem Servieren die Odenwald Wild-Preiselbeeren unterheben.

Milch, zerbröckelte Hefe, Honig und 3 Esslöffel des gesiebten Mehls in eine Schüssel geben und glatt rühren. An einen warmen Ort stellen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten unterheben und zu einem glatten Teig rühren. Diesen nochmals für ca. ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Dann einen Esslöffel in heißes Fett tauchen und aus dem Teig Nocken ausstechen.

Nocken in dem ca. 180 Grad heißen Kokosfett goldgelb backen. Die fertigen Nocken aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Puderzucker und Nelkenpulver bestäuben. Die Preiselbeer-Cassisfeigen auf Tellern anrichten und die Krapfen anlegen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + ca. 4 Stunden Wartezeit



Guten Appetit!