

Schoko-Krapfen mit Zitrusfrüchte-Ragout

Für 4 Personen

250 ml Milch	1 Würfel Hefe	60 g Zucker
450 g Mehl	50 g Kakao	60 g Butter
4 Eigelb	2 Orangen, unbehandelt	2 Grapefruit, unbehandelt
1 Zitrone, unbehandelt	1 TL Speisestärke	Zucker
500 g Frittierfett		

Die Milch erwärmen, die Hefe und den Zucker darin auflösen. Mehl und Kakao mischen und sieben, Butter flüssig werden lassen und mit den Eigelben verrühren. Alle Zutaten zu einem Teig vermischen und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Von den Orangen die Schale abreiben. Orangen, Grapefruit und Zitrone filetieren, den Saft auffangen und zum kochen bringen mit Speisestärke binden und mit Zucker abschmecken. Den Fruchtsud leicht abkühlen lassen und die Fruchtfilets hineingeben, mit Zucker und Orangenschalenabrieb abschmecken. Von dem Teig mit einem Teelöffel Krapfen abstechen und im heißen Fett frittieren. Die Schokokrapfen mit dem Zitrusfrüchte-Ragout anrichten.

Jacqueline Amirfallah 30. Januar 2013