

Krafne punjene džemom od brusnica

55–60 Min

Priprema

1. U velikoj posudi dobro pomiješajte brašno i sol.
2. U toplo mlijeko izmrvite kvasac i pomiješati s brašnom. Dodajte jaja i maslac.
3. Mijesite tijesto nekoliko minuta. Pokrijte posudu kuhinjskom krpom i pustite tijesto da se digne u relativno toplom okruženju oko 90 minuta.
4. Kad je tijesto gotovo, izvadite ga iz posude i narežite na komade veličine šake. Na malo pobrašnjenoj podlozi izvaljajte tijesto kako bi se oblikovale kuglice. Ostavite kuglice opet da odmore 15 minuta.
5. Spljoštite loptice i pažljivo ih rastegnite, tako da dobiju tipičan Kiachl oblik: posebno tanak u sredini, dok su rubovi deblji.
6. Ulijte ulje u veliku tavu na srednje jakoj vatri. Zagrijte ulje na 170°C. Nakon toga dodajte jednu po jednu. Pecite s obje strane oko 3 minute dok ne porumeni.
7. Pečene krafne stavite na komad kuhinjskog papira i u sredinu stavite žlicu džema. Prije posluživanja obilno pospite vanilijom i šećerom u prahu.

Sastojci 12 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Glatkog brašna
21 g	Kvasca
2 kom	Jaja
30 g	Maslaca (sobne temperature)
250 ml	Punomasnog mlijeka
10 g	Morska sol gruba
1 litra	Suncokretovog ulja
250 g	Džema od brusnica
1 vrećica	Bourbon Vanilin Šećer
	Šećer u prahu