Xerotigana Kritis

Kategorien: Desserts
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

250 g Mehl
1/2 TL Salz
1/2 EL Olivenöl
5 EL Raki (türkischer Anisschnaps)
1/8 Liter Wasser
100 g Zucker
1/8 Liter Wasser
Zimt
125 g Honig (Akazien)
2 TL Zitronensaft
30 g Walnüsse

Zubereitung

Xerotigana Kritis ist ein griechisches Festtagsgebäck aus Kreta, welches auch bei Hochzeiten gereicht wird.
Mehl mit Salz, Olivenöl und Raki mischen.
Mit soviel Wasser verkneten (ca. 1/8 L), bis der Teig elastisch wird.
Teig ca. 30 Minuten kühl stellen.
Zucker mit 1/8 L Wasser und Zimt zum Kochen bringen.
Etwa 10 Min. köcheln.
Vom Herd nehmen.
Honig darin auflösen.
Zitronensaft zufügen.
Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen.
In ca. 6 Streifen à 3 cm Breite und 40 cm Länge schneiden.
Mit bemehlten Händen arbeiten.
Das Ende von einem Streifen zwischen Daumen und Zeigefinger halten.
Streifen locker über Mittel- und Zeigefinger aufrollen.
Den Ringfinger zunehmen und locker über drei Finger rollen.
Anschließend kleinen Finger zur Hilfe nehmen und Teig locker über vier Finger rollen.
Teigende mit Wasser anfeuchten und andrücken.
Einzeln in der Fritteuse bei ca. 165° 2-3 Minuten frittieren.
Gut abtropfen.

Sirup über Xerotigana Kritis gießen.
Mit gehackten Walnüssen bestreuen.
Noch warm essen.