



Scan me



# Sonnenhotel Wolken

GEFÜLLT MIT  
APRIKOSEN CHUTNEY  
UND ARVENZUCKER

FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### TEIG

300 G MEHL

½ TL SALZ

3 EL ZUCKER

1 PÄCKCHEN VANILLENZUCKER

21 G HEFE, ZERBRÖCKELT

50 G BUTTER, WEICH

1 DL MILCH, RAUMTEMPERATUR

1 EI, RAUMTEMPERATUR

1 L FRITTIERÖL

## FÜLLUNG

100 GR. APRIKOSEN CHUTNEY

## ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen. Hefe, Butter, Milch und Ei in die Mulde geben.

Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1,5 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Kleine Kugeln formen und kurz (5min.) gehen lassen.

**Frittieren:** Fritteuse auf 160°C vorheizen oder Pfanne mit Öl füllen (mind. 3 cm hoch), auf 160°C erhitzen. Hitze auf mittlere Stufe zurückstellen. Teigkugeln vorsichtig portionenweise mit der Rundung nach unten ins Öl geben und ca. 1 Minute frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

**Füllen:** Mit einem spitzen Messer ein Loch vorformen. Konfitüre in den Spritzsack mit Tülle geben, Wolken füllen.

Zucker in einen tiefen Teller geben. Die noch warmen Wolken darin wenden oder mit Puderzucker bestäuben.