

OPONKI (KOWALSKI-DOUGHNUTS) (Polnisch)



Zutaten für den Teig

250 g Schichtkäse
250 g Weizenmehl + 1 Glas (0,2 l)
½ Glas Zucker
¼ Päckchen (250 g) Margarine
1-2 Eier
2 Esslöffel Vodka
½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Natron
etwas Pflanzenöl zum Frittieren
Puderzucker zum Streuen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einer einheitlichen Masse kneten. Den Teig teilen und nacheinander etwa 5 mm dick ausrollen. Mit Mehl bestreuen, falls Teig am Nudelholz klebt. Mit einem Getränkeglas mit Durchmesser von etwa 7-8 cm Kreise ausstechen und darin kleinere mit einem Schnapsglas mit Durchmesser von etwa 2 cm. Im Kochtopf oder in einer großen Metallschüssel das Öl heiß (aber nicht kochend) werden lassen. Ausgestochene Kowalski-Doughnuts und Kugeln ins heiße Öl werfen, kurz frittieren (bis der Teig goldbraun wird), umdrehen und herausnehmen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.