



## Koeksisters: frittierter Zopf Kuchen aus Südafrika

VORBEREITEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Versuche es mal mit "Cook Sisters".

Wenn du deinen Lieben mal etwas ganz Besonderes servieren möchtest, dann flechte ihnen diese köstlichen Zopf Kuchen. Nach einem Bad in Ingwer-Zuckersirup wird sicher niemand deine kleinen Kunstwerke ablehnen.

- 1 -

Für den Sirup Ingwer schälen und in grobe Stücke schneiden. Zitrone auspressen. In einer Kasserolle Zucker, Wasser, Zimtstange, Ingwer, Zitronensaft und Cream of Tartar auf hoher Stufe erhitzen und 8-10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

- 2 -

Für den Teig alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Milch, Ei und Butter hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig 30 Minuten Ruhen lassen.

- 3 -

Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Teig in ca. 1 x 9 cm große Atränge aufteilen.

- 4 -

Jeweils 3 Teigstränge am oberen Ende miteinander verbinden und zu einem Zopf flechten. Zum Schluss am unteren Ende das Zopfende mit Daumen und Zeigefinger andrücken.

- 5 -

Frittieröl auf ca. 170 °C erhitzen und Koeksisters ca. 1 Minute goldbraun im heißen Fett ausbacken. Zwischendurch wenden. Zum Abtropfen auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen.

### Zutaten für 20 Koeksisters

#### Für den Teig

100 g Maismehl  
150 g Mehl  
125 ml Milch  
1 Ei  
25 g Butter  
2 1/2 Teelöffel Backpulver  
2 Esslöffel Zucker  
1/2 Teelöffel Salz  
Frittieröl

#### Für den Sirup

400 g Zucker  
1/2 Zitrone  
1 Stück Ingwer (2 cm)  
1 Zimtstange  
250 ml Wasser  
1 1/4 Teelöffel Cream of Tartar

Donuts in Zopfform oder eine Mischung aus Donuts und Churros - so könntest du Koeksisters am besten umschreiben. Diese kleinen, frittierten Zopf Kuchen sind in Südafrika an fast jeder Ecke frisch zubereitet zu bekommen und werden sehr gerne auf dem Weg zur Arbeit als Frühstück vernascht. Wie man das ausspricht?

## Koeksisters: frittierter Zopf Kuchen aus Südafrika

- 6 -

Warme Koeksister kurz in dem Ingwer-Zuckersirup tunken und anschließend servieren.