

Der Kreppel

Tradicionalmente, se presentaban a la hora del té, pero también como entrada, en el caso de los rellenos. Debido a la diversidad de recetas, he tomado las más comunes. En el libro [Antiguas Tradiciones de los Alemanes del Volga](#) pueden hallarse una amplia variedad de ellas.

Masa base

Ingredientes:

Harina 1 kilo.

Huevo 1.

bicarbonato una cucharada, si lo prefiere levadura o polvo para hornear.

Leche tibia en cantidad necesaria.

Aceite para freir.

Azúr.

Preparación:

Mezclar la harina con el bicarbonato, incorporar el huevo, agregar leche hasta obtener un bollo elástico.

Estirar con el palote hasta que quede de unos 3 milímetros de espesor. Cortar en rectángulos de 6 por 10 centímetros con un cuchillo enharinado. Realizar en el rectángulo 3 cortes paralelos, esto evita que se "inflen" demasiado en el momento de freir.

Freirlos en aceite bien caliente. Escurrirlos y espolvorearlos con azúcar en caliente.

Opción 1: **Hojaldrados.**

Una vez estirada la masa, pintar la mitad con grasa de cerdo, espolvorear con harina y doblar la masa sobre la "pintura".

Volver a estirar con el palote. Repetir esta operación 3 o 4 veces más.

Opción 2: **Más crocantes**. En lugar de aceite utilizar grasa para freir los Kreppel.

Kreppel salados

Ingredientes:

Masa base.

Ricota medio kilo.

Huevo 1.

Crema 10 cl (100 cm³)

Sal.

Pasas 100 gramos (opcional).

Preparación:

Mezcle la ricota, con el huevo, la sal y las pasas.

Estire la masa y recorte en rectángulos de 6 por 10 centímetros.

Coloque una cucharada del relleno en el rectángulo y ciérrelo como una empanada.

En el libro de referencia aparece como **Keis Kreppel**.

Opción 1: **Sauer Kraut Kreppel**

Reemplazar el relleno por chucrut.

Dulzen Kreppel

Preparación:

Igual que en las recetas previas, pero usando como relleno dulce de membrillo.