Ausgebackene Orangenkringel
Ka'k Burtugal Magli

Ausgebackene Orangenkringel (Ka'k Burtugal Magli) aus Tunesien sind ein köstliches Dessert, das durch seinen frischen und fruchtigen Geschmack besticht. Die Kringel haben eine knusprige Außenseite und eine weiche, leicht zähe Innenseite. Der Geschmack von Orangen verleiht ihnen eine angenehme Süße und ein erfrischendes Aroma.
Diese Kringel werden oft mit Puderzucker bestreut und können sowohl warm als auch kalt genossen werden. Sie sind perfekt als süßer Snack oder als Abschluss eines Essens.

Herkunft: Tunesien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 12 Stück

1 Orange(n)
2 Ei(er)
4 EL Pflanzenöl
3 EL Honig
350 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 Zitrone(n) ausgepresst
500 ml Öl zum Frittieren

Vorbereitung

Die Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und deren Schale abreiben. Saft und Schale mit den Eiern, Öl und 1 EL Honig in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und langsam unter die Eimischung rühren. Der Teig soll zäh vom Löffel fallen, eventuell noch etwas Orangensaft hinzufügen.
Zugedeckt 1 Stunde stehenlassen.

Zubereitung

Die Hände etwas mit Mehl bestäuben und den Teig in 12 Stücke teilen. Zu kleinen Bällchen formen und in die Mitte ein Loch machen. Das Ausbacköl in einem hohen Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Kringel hineingeben und auf jeder Seite etwa 3 Minuten backen. Wenn sie goldbraun sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
2 EL Honig, Zitronensaft und etwa 250 ml heißes Wasser zu einer sirupartigen Flüssigkeit verrühren. Die Kringel nacheinander hineintauchen und auf Servierteller legen.
Von der zweiten Orangenhälfte sehr dünne Schalenspiralen abschälen, in kleine Stücke schneiden und über die Kringel streuen. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de