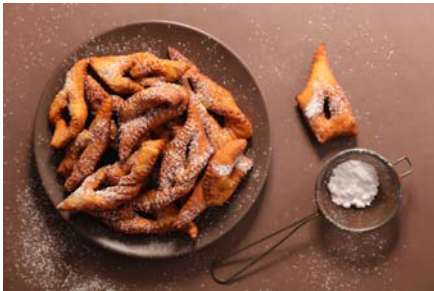


## KLEINUR (IJSLANDSE DONUTS)



**CATEGORIE** BORRELHAPJES

**AANTAL** 10 PERSONEN

### INGREDIENTEN

circa 50 stuks

- Diamant frituurolie Friet & Snacks
- 5 koppen bloem
- 2 koppen volle yoghurt
- 115 g koude boter in kleine blokjes gesneden
- 1 kop suiker
- 1 1/2 tl baksoda
- 6 tl bakpoeder
- 2 tl gemalen kardamom
- 2 eieren

### BEREIDINGSWIJZE

- > Mix de helft van de bloem met de blokjes boter tot een fijn kruimelige substantie. Voeg de rest van de bloem, de suiker, baksoda, kardamom en het bakpoeder toe en kneed alles goed door.
- > Maak een kuiltje in het midden van het mengsel en doe er de eieren en de yoghurt in. Meng de bloem door het ei-yoghurtmengsel tot je een goed gemengd, stevig, net niet plakkerig deeg hebt. Voeg indien nodig wat bloem of yoghurt toe. Kneed het deeg echter niet te lang want dan worden de Kleinur taai.
- > Verdeel het deeg in twee gelijke stukken. Bedek ze met een doek en laat ze in de koelkast 30 minuten koelen.
- > Leg een helft van het deeg op je met bloem bestoven werkvlak. Strooi er wat bloem over. Rol het deeg uit in een rechthoek van ongeveer 50 x 35 cm. Snijd het deeg in 5 lange repen en snijd iedere reep in 5 gelijke ruitvormige stukken
- > Maak een snede in het midden van een ruit. Pak het deeg bij een punt vast en trek die door de snede heen. Maak op deze wijze van de 2 stukken deeg de Kleinur
- > Verhit de frituurolie in een pan of friteuse (175 °C). Laat per keer 5 à 6 Kleinur in de olie glijden. Bak de Kleinur aan één kant goudkleurig en draai ze dan om. Bak de andere zijde eveneens goudkleurig.
- > Laat de Kleinur op keukenpapier uitlekken en afkoelen. Strooi er tenslotte poedersuiker overheen.