



## Roemenië

### **Papanași**

*Zoete knoedels met jam en room*

300 gr. verse kaas van koemelk (plattekaas/hüttenkäse/cottage cheese/topfen/ricotta...)

2 eieren

150 gr. bloem

1 tl. bakpoeder

2 el. griesmeel

75 gr. suiker

1 zakje vanillesuiker

1 tl. fijngeraspte citroenschil

1 klein snufje zout

zure room

confituur van blauwe bessen of kersen

Laat de plattekaas eerst een uurtje uitlekken in een met kaasdoek beklede zeef, anders wordt het allemaal veel te nat. Meng het dan met de losgeklopte eieren. Zeef de bloem boven een schaal en meng er bakpoeder, griesmeel, suiker, vanillesuiker, citroenschil en een snufje zout door. Voeg nu beetje bij beetje het kaas-eiermengsel toe. Werk het tot een zacht, maar goed samenhangend deeg. Is het te nat, dan mag er nog wat bloem bij, maar het deeg moet een beetje kleverig blijven anders worden de papanași niet luchtig.

Verdeel het deeg in 8 even grote stukken. Bestuif je handen met een beetje bloem en maak er mooi ronde, afgeplatte ballen van. Steek met een klein vormpje kleine cirkeltjes uit het midden van de deegballen en kneed ook die tot mooi ronde balletjes. Leg het allemaal even op bakpapier tot je de papanași gaat frituren.

Verhit een flinke laag olie in een pan. Daarin bak je de ballen, groot en klein, rondom mooi goudbruin. Niet te veel tegelijk, anders koelt het vet te veel af en worden ze vetzig en zompig. Blijf in de buurt, want het gaat vrij snel. Laat de papanași goed uitlekken op keukenpapier.

Leg de papanași op borden, twee per persoon. Vul het gat van de papanași met een lepel room en een klodder confituur en leg daar dan het kleine deegballetje op. Serveer de papanași met flink wat extra room en confituur, zoveel als voor goed fatsoen, gezond verstand en lichamelijke gesteldheid toelaatbaar is.