



# Немецкие кребли

по семейному рецепту  
от Софии Шмидт



## Из истории блюда

Немецкое национальное блюдо кребли (обжаренные в масле пончики из дрожжевого теста) имеет удивительную многовековую историю, которая тесно переплетается с судьбой немецких переселенцев в России.

Как известно, во времена правления императрицы Екатерины II в XVIII веке началось переселение немецких крестьян на свободные земли Поволжья. Первая волна миграции, направленная в этот район, прибыла в основном из земель Рейнланд, Гессен и Пфальц. На протяжении полутора веков многие из этих семей оставались в местах своего первоначального проживания, сохраняя при этом немецкий язык, веру, национальные обычаи и традиции, а также кухню, в том первоначальном виде, в котором они были привезены в XVIII веке.

За это время рецепт приготовления традиционных немецких креблей претерпел в самой Германии существенные изменения. Если изначально блюдо готовилось без какой-либо начинки, то постепенно все большую популярность стали приобретать вариации с мармеладом, вареньем, шоколадом или сладким кремом. В каждом регионе Германии они стали называться по-своему: в Берлине - берлинский пончик или всем известный Берлинер (**Berliner**), в Баден-Вюрттемберг - **Fastnachtsküchle**, **Fastnachtsküchelchen**, в Гессен - **Kräppel** и т.д. Таким образом, многие немцы просто-напросто не знакомы с изначальным вариантом этого блюда. Лишь старшее поколение в некоторых регионах Германии еще помнит о том, что когда-то их бабушки, прабабушки, прапрабабушки готовили нечто подобное.

Поэтому особое значение имеет тот факт, что, несмотря на свою сложную и порой трагичную судьбу, именно немцы Поволжья сохранили традиционный рецепт данного блюда. Самое удивительное, что для большинства современных немцев, проживающих на территории Германии, кребли являются русской едой. В тоже время, если задать контекстный поиск в русском сегменте Интернета, то кребли всё же относятся к числу традиционных немецких блюд.

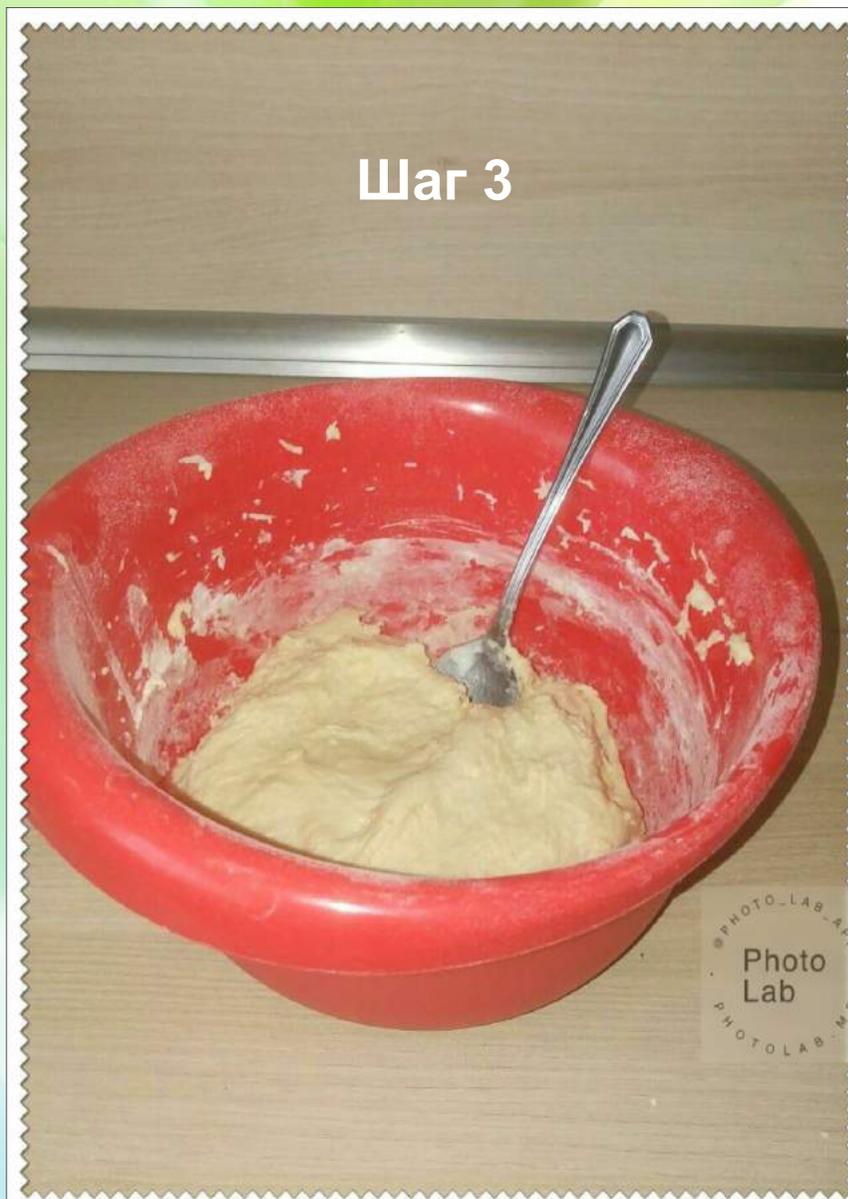
Таким образом, также как и немецкие переселенцы, которые в России считаются русскими немцами, а в Германии-немецкими русскими, кребли стали по-настоящему интернациональным блюдом, вкус которого нравится и взрослым и детям.

Мои родные по папиной линии тоже являются русскими немцами (поздними переселенцами). Рецепт креблей я узнала от моей бабушки Марии Шмидт, которая в свою очередь получила его от своей бабушки и т.д. В нашей семье принято их готовить по особым случаям: на праздники или дни рождения, когда вся семья собирается за большим обеденным столом. Это блюдо всегда пользуется особой любовью, поэтому мне бы хотелось поделиться с Вами его рецептом.



## Ингредиенты (примерно на 20 штук)

- кефир — 250 мл.
- куриное яйцо — 1 шт.
- сметана — 150г.
- разрыхлитель теста—  
1 пакетик
- соль — 0,5 ч.л.
- мука пшеничная  
(высший сорт)— 500 г.
- растительное масло  
для жарки — 1 стакан

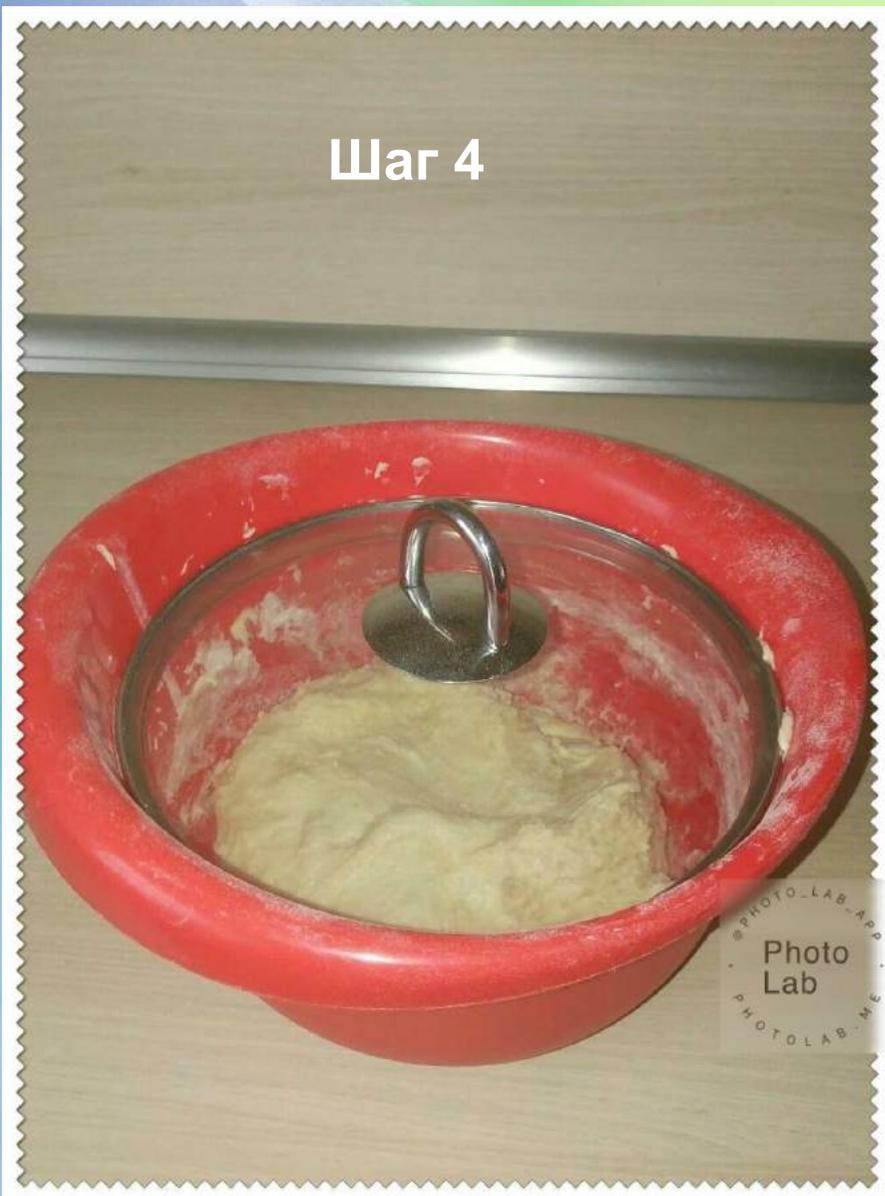


1. В большой чашке смешать сметану, кефир, соль, сахар, яйца, дрожжи и разрыхлитель. Муку просеять, постепенно добавлять к тесту примерно  $\frac{2}{3}$  от объема, замесить тесто.

2. Оставшуюся муку осторожно добавлять частями, иначе тесто будет слишком плотным и крендели не будут такими пышными и вкусными.

3. Тесто должно быть мягкое, немного липнуть к рукам.

## Шаг 4



## Шаг 5



## Шаг 6



4. Тесто выложить на дно чашки или кастрюли накрыть крышкой, оставить на 1 час. Когда оно увеличится в объеме и станет пышным, можно приступать к жарке.

5. Рабочую поверхность слегка посыпать мукой. Готовое тесто разделить на несколько частей. Порцию теста раскатать в прямоугольник толщиной не менее 1 см, можно чуть толще.

6. Ножом или скребком разделить его на прямоугольники размером примерно 5x10 см. В середине каждого кусочка сделать небольшой надрез и вывернуть через него один конец заготовки.



7. Налить стакан растительного масла в сковороду с высокими бортами, разогреть до высокой температуры и аккуратно опускать кребли в горячее масло.

8. Как только одна сторона станет румяной, перевернуть их при помощи вилки или ножа, аккуратно подцепляя с одной стороны.



**Приятного  
Вам  
аппетита!!!**

9. Готовые изделия выложить на блюдо с салфетками и дать стечь лишнему маслу.

Если любите послаще, посыпьте уже готовые кребли сахарной пудрой или подайте с медом, вареньем, сгущенкой, растопленным шоколадом, нутеллой, ягодным соусом, да с чем душа пожелает.

**Ну и, конечно, не забудьте угостить своих родных и близких.**