

Italienische Rezepte

Chiacchere

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Frittieren, Gebäck, Italien

500 g	Mehl	4	Weißwein
100 g	Zucker	4	Orangenlikör
50 g	Butter	Ö Liter	o. Fett zum Frittieren
2	Eier		Puderzucker zum Bestreuen
1	Prise Salz		

Mehl, Zucker und Salz auf die Arbeitsfläche häufen, in der Mitte eine Mulde machen. In die Vertiefung Butter, Wein und Likör geben und alles zu einem festen, glatten Teig kneten. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Mit dem Rädchen Streifen schneiden und beliebige Formen bilden.

Öl auf 180Gradc erhitzen und die Chiacchere frittieren, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann auf einem Servierteller mit Puderzucker bestreuen.