

Italienische Rezepte

Frittierte Teigschleifen (Galani)

Anzahl: 30 Stück

Gattung: Gebäck

300 g	Mehl und Mehl zum Arbeiten	- abgeriebene Schale,
1	Teel. Backpulver (gestrichen)	- unbehandelt)
1	Prise/n Salz	100 ml Milch
1	Ei (Größe M)	50 ml Picolit oder anderer
1	Eigelb (Größe M)	- weißer Süßwein
40 g	Weiche Butter	Ö Liter oder Butterschmalz zum
40 g	Zucker	- Ausbacken
1	Zitrone (nur die	Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. Teig 1/2 Std ruhen lassen.

2. Den Teig in mehrere Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche 3- 4 mm dünn ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen oder Messer in etwa 15 cm lange und 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu einem losen Knoten zusammenlegen.

3. Öl oder Schmalz in einer Friteuse oder in einem hohen Topf erhitzen. Teigschleifen Portionsweise darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.