

Italienische Rezepte

Frittierte Teigstränge Struffoli

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Fettgebäck, Italien, Weihnachten

STRUFFOLI

1 kg	Mehl	20 ml	Limoncello, ersatzweise
1	Essl. Zucker		- einen anderen
1	Teel. Salz		- Zitronenlikör
1	Naturrelaxene Zitrone		Sonnenblumenöl zum
10	Eier		- Frittieren
100 g	Zimmerwarme Butter		

STRUFFOLI MIT HONIG

1 kg	Zähflüssiger, aromatischer - Honig	4 Essl.	Feinkörniger Zucker
------	---------------------------------------	---------	---------------------

STRUFFOLI MIT SCHOKOLADE

1 kg	Blockschokolade	- mehr)
5 Essl.	Feinkörniger Zucker (evtl.	

Struffoli sind das charakteristische Weihnachtsgebäck in Kampanien. Der Überlieferung zufolge buken schon die ersten griechischen Kolonisten in der Campania vor 2.500 Jahren Teigstränge in Öl aus. Die klassische Variante sind Struffoli mit Honig; eine spätere Entwicklung sind Struffoli mit Schokolade: Struffoli: Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazugeben. Die Schale der Zitrone hinein reiben. Mit den Eiern, der Butter und dem Likör zu einem lockeren Teig verkneten. 10 bis 15 Minuten gut durchkneten. Nur so bekommen die Struffoli ihre charakteristische Konsistenz. Man lässt den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen, bevor man ihn zu fingerdicken Rollen formt, von denen man 1 cm lange Stücke abschneidet. In einer Friteuse Sonnenblumenöl auf 180° C erhitzen und die Teigstränge rund 1 Minute in dem Öl frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Man hebt die Struffoli mit einem Seihlöffel heraus und lässt sie auf Küchenkrepp sehr gut abtropfen.

Struffoli mit Honig:

Den Honig mit dem Zucker langsam im Wasserbad oder über ganz kleiner Flamme so lange erhitzen, bis er dünnflüssig wird. Die Struffoli mit dem Honig tränken und auf einer flachen Platte einen Ring aus den Honig überzogenen Struffoli bilden. Noch am selben Tag servieren.

Struffoli mit Schokolade:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem sehr feinkörnigen Zucker im Wasserbad schmelzen. Decken Sie dabei die Schokolade nicht ab. Die Struffoli mit der Schokolade überziehen und auf einer großen Platte eine kegel- oder pyramidenförmige Struktur damit bilden. Schokolade erkalten lassen. Am selben, spätestens am nächsten Tag servieren.

SICHERHEITSHINWEIS Arbeiten Sie beim Frittieren vorsichtig! Überhitzen Sie nicht das Öl, es könnte Feuer fangen. Während Sie frittieren, sollten Sie insbesondere Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten, um sie nicht der Gefahr von Verbrennungen auszusetzen.

TIPPS:

-Honig immer nur ganz sacht erwärmen. Seine wertvollen Inhaltsstoffe werden durch Hitze zerstört.

-Schokolade beim Schmelzen im Wasserbad niemals abdecken. Sie könnte durch Kondenswasser, das von der Abdeckung tropft, eine Grieß artige Struktur bekommen. Das Wasser unter dem Wasserbad darf nicht kochen und den Wasserbadtopf nicht berühren, um eine zu große Hitzeentwicklung zu verhindern.