

Rezept Europa: Italien



Struffoli – Weihnachtliche Tradition aus Neapel:

Struffoli sind eine echte italienische Spezialität. Das Gebäck fehlt zu Weihnachten in keiner neapolitanischen Bäckerei. Durch die vielen Dekorationen mit bunten Perlen oder kandierten Früchten sieht es besonders dekorativ aus. Dabei wird er gar nicht gebacken, sondern frittiert – und dann ganz traditionell mit einem eisgekühlten Limoncello getrunken.

So wird's gemacht:

Mehl, Eier, 1 EL Anisschnaps, Butter, 1 EL Zucker, die abgeriebene **Zitronen- und Orangenschale** und eine Prise **Salz** zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und zugedeckt einige Stunden gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Bei der Anordnung der Stückchen auf der Arbeitsfläche darauf achten, daß sie nicht aneinander kleben bleiben. Die Teigkügelchen portionsweise in heißem **Öl** frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Falls das Öl während des Frittierens schaumig werden sollte, muß es gegen frisches Öl ausgetauscht werden.

Den **Zucker** in einem großen und hohen Topf leicht karamelisieren. Danach den **Honig, 1 EL Anisschnaps** sowie etwa 5 EL **Wasser** dazugeben. Alles erhitzen, bis die Mischung gelb wird. Bei leichter Hitze die Teigkügelchen und die Hälfte des Orangeats und Zitronats zur Mischung geben. Solange vorsichtig verrühren, bis der Honig sich gut verteilt hat. Die Kugeln auf eine große runde Platte stürzen. Mit feuchten Händen einen Kegel formen. Die Kugeln mit **bunten Perlen, kandierten Kirschen, kandiertem Früchtemix** und dem Rest des **Orangeats/Zitronats** dekorieren. Den Struffoli abkühlen lassen. Frühestens nach fünf bis sechs Stunden oder besser einen Tag später verzehren.

Sie brauchen:

Zutaten für 12 Personen

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 2 EL Anisschnaps
ersatzweise Brandy/Rum
- 100 g Butter
- 1 EL Zucker
- abgeriebene Orangenschale
- abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- ca. 1 l Sonnenblumenöl
- 50 g Orangeat gewürfelt
- 50 g Zitronat gewürfelt
- 50 g buntes Früchtemix
kandiert und gewürfelt
- 300 g feincremiger Honig
- 150 g Zucker
- 8 kandierte Kirschen,
- Bunte Zuckerperlen

🕒 120 min

👨🍳👩🍳👦 mittel