

Rezept für „Zeppole“ (ital. Fasnachtsküchle)

Es gibt verschiedene Arten, den Teig herzustellen (mit gekochten Kartoffeln, mit Hefe oder als Brandteig).

Hier das Rezept mit Brandteig:

300g Mehl
100g Butter oder Schmalz
300ml Wasser
1-2 Pr. Salz
4 Eier
1 l Ausbackfett
Zimtzucker oder Puderzucker

Wasser, Butter/Schmalz und Salz aufkochen, gesiebtes Mehl auf einmal dazuschütten. Schnell mit einem Holzlöffel zu einem Teigkloß verrühren. Teigkloß „abbrennen“ bis sich ein weißlicher Belag im Topfboden bildet („Brandteig“). Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Nach und nach die Eier unterrühren und mit dem Rührgerät (Rührhaken) weiterschlagen, bis die Masse glänzt und in dicken Zapfen vom Löffel reißt. Von Hand oder mit Gabel und Löffel beliebig große Stücke Teig (je nach Geschmack) in heißes Fett einlaufen lassen und goldbraun ausbacken. Teigstücke dabei mehrfach wenden. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und gleich darauf mit Zimtzucker oder Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!