



Sophies Rezept-Version:

Pignolata

Weihnachtsgebäck aus Kalabrien

Ergibt ca. 10 Portionen

Schwierigkeitsgrad:	2
Zubereitungszeit	ca. 60 Minuten
Backen	ohne Backen
Vorbereiten	Ein Backblech mit Backpapier auslegen und einen gefetteten Backrahmen daraufstellen.

Teig

Die Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren. Zucker, Salz und Eier dazugeben, weiter rühren bis die Masse hell wird und die Zitronenschale unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver separat mischen und über die Butter-Ei-Mischung sieben.

Alles mit den Händen zu einem glatten weichen Teig kneten und abgedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.

Aus dem Teig Rollen mit ca. Ø 1cm formen und diese in kleine Stückchen (Rosinengrösse) schneiden. Die Kügelchen müssen nicht exakt gleichgross sein.

Öl in einem hohen Topf (oder in einer Fritteuse) auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Kügelchen goldbraun frittieren und auf einem mit Küchenpapier belegten Blech abtropfen lassen.

Danach die Kügelchen mit dem Honig vermischen, in einer Gratin- oder Kuchenform schichten und festwerden lassen. Sobald es fest geworden ist, kann es auf eine Tortenplatte gestürzt und serviert werden.

Zutaten:

TEIG

- 100g Butter
- 175g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 kleine Eier
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 400g Mehl
- 1 TL Backpulver

AUSSERDEM

- ca.1L Sonnenblumenöl
- 1 Glas Honig (ca. 400g)