



Frittierte kleine Krapfen - Castagnole fritte

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

3
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Castagnole

370 g Mehl
60 g Butter
1 Prise(n) Salz
80 g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Vanillepulver
3 Eier
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
Puderzucker
Öl (zum Frittieren)
2 Esslöffel Likör (nach Belieben)

No Castagnole, no Carnevale! Diese kleinen frittierten Krapfen sind ein Muss an Karneval in Italien. Kein Wunder, die sind so lecker, dass sie für eine extra Portion gute Laune sorgen. Schnell einen probieren...oder due...oder tre...

- 1 -

In einem Topf Butter schmelzen, Zucker und nach und nach die Eier unterheben. Alles gut vermengen.

- 2 -

Zitronenabrieb, Salz und Mehl unterheben und vermengen, bis ein weicher und gleichmäßiger Teig entsteht. Das Backpulver sieben und dazugeben.

- 3 -

Aus dem Teig kleine Bällchen formen und in viel heißem Fett (ca. 170 °C) frittieren bis sie goldbraun werden.

- 4 -

Mit einer Schaumkelle die Castagnole aus dem Fett holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.