

## Italienisches Ostergebäck: Scarcelle

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Scarcelle

#### Für den Teig

500 g Mehl  
1 Päckchen Vanillin  
2 Eier  
50 g Olivenöl  
1 Zitrone, der Abrieb  
150 ml Milch, lauwarm  
1/2 Päckchen Backpulver  
150 g Zucker

#### Für die Deko

1 Ei, zum bestreichen  
Eier, nach Bedarf  
Schokoladeneier  
Bunte Streusel

Dieses Gebäck kommt ursprünglich aus Apulien und wird dort traditionell zu Ostern zubereitet und meistens an Groß und Klein verschenkt. Denn die "Scarcelle" sehen nicht nur richtig gut aus und schmecken auch hervorragend, sie sollen zudem auch noch Glück bringen. Osterglück aus bella Italia, was will man mehr!

- 1 -

Für die Deko Eier kochen und abkühlen lassen.

- 2 -

Für den Teig Milch aufwärmen bis sie lauwarm ist. Milch in einem Glas mit Backpulver verrühren.

- 3 -

Mehl, Zucker, Eier, Vanillin, Olivenöl und die geriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben, gut vermengen und nach und nach Milch hinzugeben. So lange kneten bis ein weicher und gleichmäßiger Teig entsteht. Der Teig muss nicht ruhen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Arbeitsfläche und Nudelholz mit Mehl bestäuben. Den Teig in mehrere Portionen teilen und jeweils einzeln ausrollen. Der Teig kann ruhig dünn sein, da er im Backofen aufgehen wird.

- 5 -

Gewünschte Formen ausstechen oder schneiden, wie z.B. Taube, Lamm, Nest usw. Für die Nester den Teig lang und dünn ausrollen und einflechten.

- 6 -

In der Mitte des Gebäcks das Ei mit zwei Teigstreifen fixieren. Ein Ei aufschlagen und mit einem Pinsel die Oberfläche der Scarcella bepinseln. Dann mit bunten Streuseln nach Wunsch dekorieren.

- 7 -

Das Gebäck auf das Backblech legen und im warmen Ofen für 20 Min. backen, bis es goldbraun ist. Aus dem

## Italienisches Ostergebäck: Scarcelle

Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den Schokoladeneiern dekorieren.