

## KARNEVALSgebäck

### **Sfrappole all'arancia** (Spezialität aus Bologna)

500 g Weißmehl  
20 g Butter  
2 Eier  
1 Prise Salz  
2 EL Puderzucker  
0,1 L frisch gepresster Orangensaft  
Etwas geriebene Orangenschale  
2 EL Cognac (macht den Teig knuspriger beim Backen)  
Puderzucker zum Bestreuen

1 Flasche Frittier-Saatöl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)

Mehl auf ein großes Holzbrett geben und mit der Hand eine Mulde in die Mitte graben. Eine Prise Salz, 2 EL Puderzucker, Eier, weiche Butter, Orangensaft und -schale sowie Cognac hineingeben und mit einer Gabel von innen nach außen kreisend Mehl einarbeiten, bis ein klebriger Teig entsteht.

Teig mit den Händen auf der bemehlten Fläche kneten, bis er elastisch und homogen aussieht. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Teigkugel zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Teig mit einem Nudelholz ausrollen oder einer Nudelmaschine verarbeiten, bis er max. 2 mm dick ist. Mit einem Teigrädchen oder einem Messer Streifen schneiden.

In einer Pfanne ziemlich viel Frittieröl erhitzen: Die Teigstreifen sollten darin schwimmen und den Pfannenboden nicht berühren. Streifen nach und nach ins heiße Öl geben, zügig wenden, herausnehmen und zunächst auf Küchenpapier ablegen. Sfrappole dürfen eine goldene Farbe annehmen, aber nicht braun werden. Dann auf einem Servierteller anrichten und jede Schicht mit Puderzucker bestreuen, eventuell mit Hilfe eines Siebes.



## Karamellierte Tagliatelle

(Spezialität aus Bologna)

Für den Teig:

200 g Weißmehl  
1 Prise Salz  
½ Tüte Backpulver  
1 EL Zucker  
2 Eier  
1-2 EL Milch

Für die Füllung:

Geriebene Schale und Saft einer Zitrone  
200 g Zucker

Saatöl zum Frittieren (z.B. Sonnenblumenöl)

Mehl auf ein großes Holzbrett geben und mit der Hand eine Mulde in die Mitte graben. Eine Prise Salz, Backpulver, 1 EL Zucker und Eier hineingeben und mit einer Gabel von innen nach außen kreisend Mehl einarbeiten, bis ein klebriger Teig entsteht.

1-2 EL Milch hinzugeben und den Teig weiterhin mit den Händen auf der bemehlten Fläche kneten, bis er elastisch und homogen aussieht. Teigkugel zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen.

Teig mit einem Nudelholz ausrollen, bis er max. 2 mm dick ist. Zitronen-Zuckermischung darüber dünn verteilen und mit einem Kuchenspachtel glätten. Teig von der breiteren Seite aufrollen: den Rand ca. 2 cm nach innen falten, dann immer wieder rollen, bis ein Teigschlauch entsteht. Mit einem großen Messer Nester schneiden und darauf achten, dass die Nester nicht auseinandergehen.

In einer Pfanne ziemlich viel Frittieröl erhitzen: Die Nester sollten schwimmen und den Pfannenboden nicht berühren. Teignester schnell ins Öl geben, viele auf einmal und nebeneinander, damit sie beim Garen nicht auseinandergehen. Ebenso rasch wenden und zügig herausnehmen, weil der Zucker sehr schnell karamellisiert.

Tagliatelle-Nester nicht auf Küchenpapier (Karamell klebt!), sondern direkt auf einen Servierteller ablegen, und genießen!