



Cartellate – apulisches Weihnachtsgebäck

von Stefania Lettini

Zutaten:

Teig:

180 g lauwarmer Weißwein
500 g Mehl
100 ml Olivenöl (Extra Vergine)
30 g Zucker
5 g Salz
1 Liter Öl zum Frittieren (gerne Erdnussöl)

Garnitur:

250 g Honig
50 g Zucker
50 ml Wasser
5 g Zimt (optional)
Abrieb einer unbehandelten Orange
50 g Mandeln, ungeschält und grob gehackt

Hilfsmittel:

Nudelmaschine und Raviolischneider

Zubereitung:

Den Wein erwärmen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in vier Teile trennen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen, am besten mit einer Nudelmaschine auf einer Stärke von circa 0,5 mm. Mit einem Raviolischneider die Teigplatte nun in circa 20 cm lange und circa drei cm breite Streifen schneiden.

Nun die langen Streifen einmal horizontal falten und dann zu Beginn und im Weiteren jede drei cm die gewellten Ränder zusammendrücken. Dafür am besten immer wieder die Fingerkuppen nass machen.

Dann die Streifen in sich immer wieder zusammenrollen, bis eine kleine Rose entsteht. Diesen Prozess so oft wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Die Cartellate am besten über Nacht trocknen.

Daraufhin das Öl erhitzen und die Cartellate frittieren, dabei einmal wenden. Anschließend auf einem großen mit Küchenrolle ausgelegten Teller abkühlen lassen.

In einem kleinen Topf nun den Honig, den Zucker, das Wasser, den Zimt und den Abrieb der Orangen erwärmen. Wenn der Honig Schaum geschlagen hat, die Herdplatte ausstellen und die Cartellate darin nun zwei- bis drei Mal baden. Herausheben und auf einen Teller legen. Währenddessen die Mandeln in einer Pfanne rösten und grob hacken.

Die Cartellate nun mit den gehackten Mandeln bestreuen und servieren. Das Gebäck hält sich in einem luftdichten Gefäß circa zwei bis drei Wochen.