



## **Chiacchiere – Italienisches Karnevalsgebäck**

### **Zutaten**

500 g Mehl (idealerweise Manitoba-Mehl)

60 g Butter

80 g Zucker

4 Eier Größe M (insgesamt ca. 190 g)

1 TL Salz

50 g Prosecco DOC Spumante

Mark einer Vanilleschote

Abrieb von einer Bio-Zitrone

Abrieb von einer Bio-Orange

1 Liter Pflanzenöl zum Frittieren

Puderzucker zum Bestreuen

(alternativ auch Zitrusfrüchtemarmelade, Schokoladencreme oder Pistazien zum Bestreichen)

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nun den Teig in vier Teile teilen und nach und nach mit einem Nudelholz und zusätzlichem Mehl dünn ausrollen. Je dünner desto besser! Wer zu Hause eine Nudelmaschine hat, kann sich auch damit behelfen.

Mit einem Teigtaschenrad oder Raviolischneider dann den Teig in Rechtecke schneiden. Die Teigecken, also die „Chiacchiere“, nun nach und nach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett legen.

Das Pflanzenöl wird nun in einer Pfanne auf circa 175 Grad erhitzt. Nach und nach werden die Teigtaschen in das Öl gegeben und nur kurz frittiert – insgesamt nur etwa zehn Sekunden. Zwischendurch mit einer Zange wenden. Die fertigen Chiacchiere sollten goldgelb sein.

Zum Abkühlen auf einen mit Küchenrolle ausgelegten Teller legen. Schließlich werden die Teigtaschen mit Puderzucker bestäubt.