

Struffoli

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

- 320g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50g Zucker
- 2 Eier (M)
- 55g geschmolzene Butter
- Schalenabrieb von 1/2 Bio-Orange
- 2 EL Orangensaft

- Öl zum Frittieren

- 160g Honig
- 25g Zucker
- Saft & Abrieb von 1/2 Bio-Orange
- bunte Zuckerstreusel
- 1 EL Orangeat



Zubereitung:

Das Mehl mit Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und vermischen. Dazu kommen nun die Eier, die geschmolzene Butter, der Orangenschalenabrieb und der Orangensaft. Den Teig in der Schüssel mit den Händen verkneten, bis alles zusammengekommen ist. Dann auf die Arbeitsfläche geben und nochmals mindestens 5 Minuten kneten. Der Teig sollte anschließend schön gleichmäßig und glatt verknetet sein. Den Teigling abdecken und auf der Arbeitsfläche 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig in 6 Stücke teilen und jedes Stück zu einem Strang von etwa 1,5cm Durchmesser rollen. Die Stränge aneinanderlegen und mit Hilfe einer Teigkarte, wie mit einem Messer, ca. 1 - 1,5cm kleine Stücke schneiden. Sollten die Stücke etwas zusammenkleben legt ihr diese einfach etwas auseinander.

Das Öl in einem weiten Kochtopf erhitzen. Hierzu am besten ein Thermometer einhängen, denn die Teigkügelchen werden bei 180° - 190° frittiert. Ist das Öl zu kalt frittieren die Struffoli nicht richtig. Sie werden sehr trocken, da sie lange frittiert werden müssen und saugen sich mit Öl voll. Ist das Öl zu heiß verbrennen die kleinen Teigbällchen.

Mit einer Schaumkelle eine Portion der Teigbällchen aufnehmen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Frittiert werden sie so lange, bis sie goldbraun sind. Das dauert etwa 1 Minuten und ich empfehle dabei stehen zu bleiben und zu kontrollieren.

Mit der Schaumkelle die Struffoli aus dem Öl nehmen, etwas abtropfen lassen und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

Für die Honig-Mischung wird der Honig mit Zucker, Orangenschalenabrieb und -saft in einen Kochtopf gegeben und zum Kochen gebracht. Nachdem alles einmal aufgeköcht ist den Topf vom Herd nehmen. Die Struffolis hineingeben und umrühren bis alle Teigbällchen gut mit der Honig-Mischung bedeckt sind. Zuletzt noch bunte Zuckerstreusel und Orangeat dazu geben und unterrühren.

Klassisch serviert werden sie auf einem Teller aufgetürmt als Kegel.

Viel Spaß beim Nachmachen!