

La cucina con Ute

Faschings-Schnecken mit Orange (ca. 15 Stück)

Zutaten: 420 g Mehl, 50 g Zucker, 2 Eier, 40 g Butter, 120 ml Milch, 1 TL Instant Hefe, zum Bestreuen: abgeriebene Schale von 2 Orangen, 60 g Zucker

Zubereitung: Aus den ersten Zutaten einen Teig kneten, diesen noch auf der Arbeitsplatte zu einer glatten Teigkugel verkneten. Zu einem Rechteck in der Dicke von 2 mm ausrollen. Die Orangen gut waschen, die Schale abreiben und auf dem Teig verteilen. Den restlichen Zucker darüber streuen und mit der Hand etwas auf dem Teig festdrücken. Von der langen Seite her aufrollen, die Rolle in Scheiben schneiden ca. 1,5 cm stark. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 20 Min. backen, vor dem Servieren abkühlen lassen.

Man kann den Teig auch mit frischer Hefe zubereiten, dann mit der üblichen Gehzeit.

Die Schnecken können auch nacheinander in heißem Öl herausgebacken werden, dann auch Küchenpapier abtropfen lassen.

Arancini dolci di Carnevale (ca. 15 porzioni)

Ingredienti: farina 420 g, zucchero 50 g, uova 2, burro 40 g, latte 120 ml, lievito istantaneo 1 cucchiaino, scorza grattugiata di 2 arance, zucchero 60 g

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in una ciotola ed iniziare al impastare, continuare sul piano di lavoro fino ad ottenere un panetto omogeneo. Stendere una sfoglia rettangolare dello spessore di 2 mm, formando un rettangolo. Lavare con cura le arance e grattugiare la scorza, spolverare sulla sfoglia e ricoprire con lo zucchero, praticando una lieve pressione con la mano, per fare aderire alla sfoglia. Arrotolare la pasta su se stessa dal lato lungo, Tagliare il rotolo ottenuto a fette di circa 1,5 cm. Trasferire le girelle sulla placca rivestita con la carta forno e cuocere in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Sforzare e lasciare intiepidire prima di servire.

Anche possibile usare il lievito di birra e lasciar lievitare l'impasto. Invece della cottura al forno friggere gli arancini per volta in abbondante olio caldo. Dopo scollare sulla carta.