

## Karnevals-Masken (unwiderstehlich!!!!)

**Zutaten für 4 Personen:** 50 g Butter, 350 g Mehl, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 2 Eier Größe M, 1 Vanillezucker, 50 Zucker, 2 EL Weißwein, Salz,

**zum Dekorieren** Schokolade, Puderzucker, Honig, bunte Zuckerstreusel,

**zum Frittieren:** Öl oder Butterschmalz

**Zubereitung:** Auf einen Karton eine Maske zeichnen etwa 12 cm lang und 6 cm hoch. Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und ihn ½ Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Teig nicht zu dünn etwa 1,5 mm stark ausrollen, die Schablone auf den Teig legen und die Masken ausradeln. Die Masken in nicht zu heißem Öl oder Butterschmalz auf jeder Seite 1 Minute ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Dekorieren:** 1) die Masken mit flüssigem Honig einstreichen und mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen 2) Schokolade schmelzen, in eine Plastiktüte füllen und Dekoration aufspritzen 3) die Masken mit Puderzucker bestäuben.



## Mascherine di Carnevale (irresistibili!!!!!!)

**Ingredienti per 20 mascherine:** 50 g di burro, 350 g di farina, la buccia grattugiata di 1 limone, 2 uova medie, 1 bustina di vanillina, 50 g di zucchero, 2 cucchiai di vino bianco, sale

**Per ricoprire:** cioccolato, zucchero a velo, miele, zucchero colorato

**Per friggere:** olio o strutto

**Preparazione:** Disegnate una mascherina su un cartoncino larghezza 12 cm e altezza 6 cm. Ponete in una ciotola tutti gli ingredienti, impastate per ottenere un composto omogeneo, lasciate riposarlo per mezz'ora al fresco. Tirate la pasta non troppo sottile di circa 1,5 mm, poggiate il cartoncino sulla sfoglia e con una rotella taglia pasta ritagliate le mascherine. In un tegame con olio o strutto non troppo bollente le mascherine devono friggere un minute per lato. Con una schiumarola levatele dall'olio e ponetele sulla carta assorbente.

**Decorazione:** 1)Spennellate la superficie delle mascherine con il miele fluido e cospargerete subito con lo zucchero colorato. 2)Scogliete il cioccolato e versatelo in una tasca da pasticciere e decorate le mascherine con decorazioni filiformi.

3)Spolverizzate le mascherine con lo zucchero a velo.