

Frittierte Reisknollen aus der Toskana

Kategorien: Kleingebäck, Gebäck, Fritöse, Land, Frankreich

Zutaten für: 42 Stueck

50	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Vin Santo oder Marsala
750	ml	Milch
1/2	Teel.	Salz
250	Gramm	Milchreis
1		Unbehandelte Orange
1		Unbehandelte Zitrone
2		Eier
2	Essl.	Butter
70	Gramm	Zucker
50	Gramm	Gehackte Mandeln
1	Essl.	Mehl
		Schmalz (Oel); zum Frittieren
		Pudertzucker; zum Bestaeuben

Anleitung:

Rosinen in Vin Santo oder Marsala einweichen, am besten ueber Nacht. Milch mit Salz aufkochen, den Reis einrieseln, bei schwacher Hitze unter haeufigem Ruehren ausquellen und dann abkuehlen lassen.

Von den Zitrusfruechten die Schale fein abreiben und unter den Reis ruehren. Die Eier trennen. Eigelb, Butter, 50 g Zucker und die Rosinen mit Wein und Mandeln ebenfalls dazugeben und gut verruehren.

Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, 20 g Zucker und das Mehl unterziehen. Den Eischnee unter den Reis heben.

Das Fett auf 170-180 Grad erhitzen. Mit einem Essloeffel von dem Reis Nocken abstechen, mit einem zweiten Loeffel vorsichtig ins heisse Fett schieben, rundum goldbraun frittieren und auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Reisknollen auf eine Platte legen und mit Pudertzucker bestaeuben.

Zubereitungszeit: 1 Stunde