

Frittierte - Teigschleifen (Galani)

Kategorien: Kleingebäck, Italien, Land, Fritöse

Zutaten für: 30 Stück

300		Mehl und Mehl zum Arbeiten
1		Backpulver (gestrichen)
1		Salz
1		Ei (Grösse M)
1		Eigelb (Grösse M)
40		Weiche Butter
40		Zucker
1		Zitrone (nur die Abgeriebene Schale, Unbehandelt)
100	ml	Milch
50	ml	Picolit oder anderer Weisser Süsswein Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Mit den übrigen Teigzutaten zu einem glatten, festen Teig verkneten. Teig 1/2 Std ruhen lassen.

2. Den Teig in mehrere Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen oder Messer in etwa 15 cm lange und 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu einem losen Knoten zusammenlegen.

3. Öl oder Schmalz in einer Friteuse oder in einem hohen Topf erhitzen. Teigschleifen portionsweise darin goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.