

## Mais - Gebäck aus dem Piemont Paste di Meliga

Kategorien: Plätzchen, Pikant, Spritzgebäck, Land, Italien

Zutaten für: 4 Portionen

1	Prise	Salz
150	Gramm	Butter
150	Gramm	Zucker
2	Essl.	Weizenmehl
6		Eigelbe
1		Zitrone, abgeriebene Schale
500	Gramm	Maismehl
1	Tasse	Olivenöl extravergine

### Anleitung:

Früher ass man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskekse und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione. Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmässigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztuelle pressen kann. Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztuelle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech. Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 oC.