



Rezept für Chiacchiere aus Neapel



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 300 g RIEPEP Weichweizenmehl Type 00 gelb oder RIEPEP Universalmehl
- 50 g Zucker
- 3 mittlere Bio Eier
- 50 g Butter
- 2 Zitronen (Schale)
- Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

Mit dem Mehl eine Mulde formen und alle Zutaten dazugeben. Alles sehr gut mit den Händen bearbeiten und einen Ball formen. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Kleine Stücken mit einem Teigschaber schneiden und diese mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschinen ausrollen. Mit einem Rädchen die Kekse formen und auf einer Fläche mit etwas Mehl für 30 Minuten ruhen lassen. Das Erdnussöl heiß machen und die Kekse für ein paar Minuten frittieren. Auf einem Küchentrepp legen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Die Kekse können sowohl warm als auch kalt gegessen werden.

Ergibt 10 - 15 Kekse.

Ein Rezept von:

LUISAKOCHT