Chiacchiere

Von Terri



Chiacchiere ist ein Fettgebäck welches traditionell wie Berliner in der Karnevalszeit in Italien gebacken wird. Natürlich kann man diese wie Berliner auch das ganze Jahr geniessen. Chiacchere bedeutet übersetzt sowas ähnliches wie Geplapper/Geschwätz was bekanntlich an Karneval viel getan wird.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	**20 min**	**n/a**	**45 min**

1 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **500 g** Mehl
- **50 g** zerlassene Butter
- **100 g** Zucker
- **1 x** Ei
  Gr M
- **2 x** Eigelbe
  Gr M
- **1** Vanillzucker **Päckchen**
- **1 Glas** Weisswein
- **1 EL** Rum
- **1/2** Backpulver **Päckchen**
- **1 Prise** Salz
- Zitronenabrieb
  optional

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Weißwein auf dem Herd warm werden lassen.

02 Zucker hinzugeben und darin auflösen.

03 Salz, Rum,Vanillzucker hinzufügen.

04 In einer separaten Schüssel Mehl & Backpulver mischen.

05 Eier, zerlassene Butter und das Weissweingemisch hinzufügen & zu einem Teig verkneten.

06 Teig hauchdünn ausrollen und mit einem Teigrädchen gewünschte Form rausschneiden.

07 Z. Bsp Rauten, Stangen, Quadrate etc. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

08 Im heißen Fett ausbacken und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

09 Noch warm mit Puderzucker bestäuben.