

Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.

Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.



Zutaten (4 Personen):

Pasta:

500 gr. Semola

4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)

Sauce:

350 gr. Rinderhackfleisch

1 Zwiebel gehackt

2 Knoblauchzehen kleingeschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Dose Tomaten gewürfelt

1 TL Worcestersauce

Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin

Salz/Pfeffer

50 gr. entkernte schwarze Oliven

1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl

50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:

Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).

Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der Pastidea [Spaghetti-2mm-Matrize](#) herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca, Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.



Auberginen:

Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:

Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.



Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.

Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.



Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.



Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).



Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!

Italienische Frikadellen aus dem Klee-TV

Manch einer nennt sie auch Buletten, Fleischpflanzerln oder Fleischlaberln...

Laut Frank gibt es in Deutschland 1.000.000 unterschiedliche Frikadellenrezepte und nur ein einziges für "italienische" Frikadellen. Und genau dieses eine seltene Rezept hat Frank uns heute verraten ☐



Zutaten:

500 gr. gemischt halb Schwein, halb Rind für die Fleischwolffanatiker, bitte das gewürfelte Fleisch knapp ne halbe Stunde vor Beginn im Gefrierschrank auf einem Tablett leicht anfrosten lassen.

Oder 500gr. gemischtes Hack

1 rote Zwiebel

1 Brötchen vom Vortag, in etwas Wasser eingeweicht

1 Ei

1 TL Salz

40 gr Getrocknete Tomaten (softe Snacktomaten, ersatzweise getrocknete Tomaten in Öl, dann das Öl abtropfen lassen

40 gr Oliven (ich hab grüne genommen)

0,5 TL Majoran getrocknet

0,5 TL Basilikum getrocknet

50 gr. Parmesan

1 Knoblauchzehe

60 ml trockenen Weißwein (im Klee-TV machte Herr Klee das mit

Rotwein)
ggf. Paniermehl

Zubereitung:

Fleisch durch den Fleischwolf wölfen.

Dann Multi mit Messer aufsetzen: Knoblauchzehe ins offene Messer werfen (das wünsche ich ja meinem schlimmsten Feind nicht, der Frank macht das ohne mit der Wimper zu zucken).

Tomaten, Oliven ebenfalls hinterher werfen.

Dann die Zwiebel ebenso reinwerfen, jetzt aber nicht mehr lange rühren, damit die Zwiebel nicht bitter wird.

Im Multi dann das Messer entfernen und die Scheibe Nr. 1 einsetzen und den Käse mit dazu reiben.

Alles in Kessel zusammen mit Fleisch, restlichen Zutaten (Ei, Wein, ausgedrücktes Brötchen, Gewürze....) geben und mit K-Haken kurz mischen.

In Pfanne etwas Fett erhitzen und von beiden Seiten herausbraten.

Conchiglione rigato
(homemade) mit Spinat-
Ricotta-Füllung auf
Tomatensauce



Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:

Pasta:

500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß
200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser,
Spritzer Öl

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Dosen gestückelte Tomaten

Etwas Tomatenmark

Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt

Salz/Chilischote

200. gr. Brühe

Spinatcreme:

850 gr. TK-Spinat

1 Packung ca. 250 gr. Ricotta

50 gr. geriebener Parmesan

etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:

Etwas Parmesankäse

Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:

Pasta:

Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize [Conchiglione rigata](#) von Pastidea verwendet.

Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, [Bronzematrize für die Kenwood](#). Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.

Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.





Tomatensauce:

Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Röhrelement:

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.

Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.

Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).

Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.

Zur Seite stellen.

Finish:

Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.



Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.



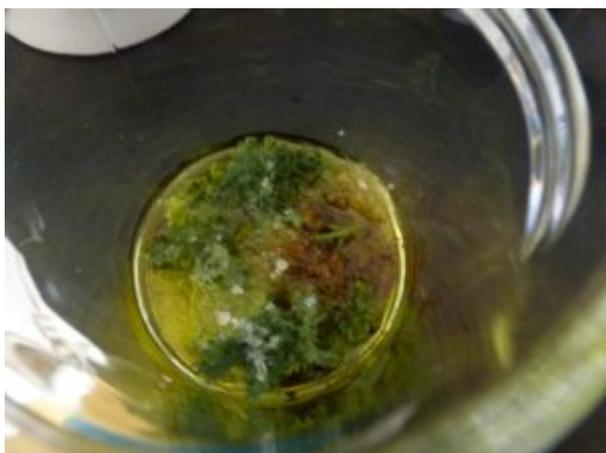
Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).

Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl,

da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, genießen ☐



Basilikumpesto Pesto alla Genovese



Man stellt sich einfach Knoblauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, abgezupftes Basilikum und etwas Öl bereit und gibt es der Reihe nach oben in den Einfüllschacht vom Multizerkleinerer und lässt das Messer laufen. Thats it.

Hier noch die detailliertere Beschreibung:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 gr. Parmesan in groben Stücken

25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezupft, ca. 30 gr.

50 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Multizerkleinerer aufsetzen und Einfüllöffnung öffnen. Laufen lassen und Knoblauchzehe einwerfen.



Parmesan in Stücken einwerfen.



Pinienkerne und Basilikum zugeben und weiter laufen lassen.



Und dann noch das Öl zugeben, aber nicht mehr viel rühren (sonst kann es bitter werden). Zwischenzeitlich rühre ich das Öl nur noch mit einem Silikonspachtel unter, das geht schnell und man sich safe)



Fertig. Ich gebe es immer in verschließbarer Box in den Kühlschrank und verbrauche es dann zeitnah.

Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck ☐☐ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt ☐☐ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:

Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse & Mandeln

200 gr Rosinen

1/2 TL gem. Nelken

1/2 TL Zimt

3EL Rum

2EL Anisschnaps

•50 ml Orangensaft

Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:

400g Hartweizenmehl

60g Zucker

100g Milch

6g Backpulver

2 Eigelb

50g neutrales Öl

50g Brandy oder Rum

2 Prise Zimt

2 Prise gem Nelken

2 Prise Salz

Finish:

Etwas Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Streifen zusammenklappen und zu einer "Rose" aufrollen.

Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

Weitere Fotos vom Nachbacken:





Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)

130 gr gekochte Kartoffeln

220 gr Wasser

4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)

7 gr Zucker

11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten

Oregano

Rosmarin

Oliven

Spargel

Schnittlauch

grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

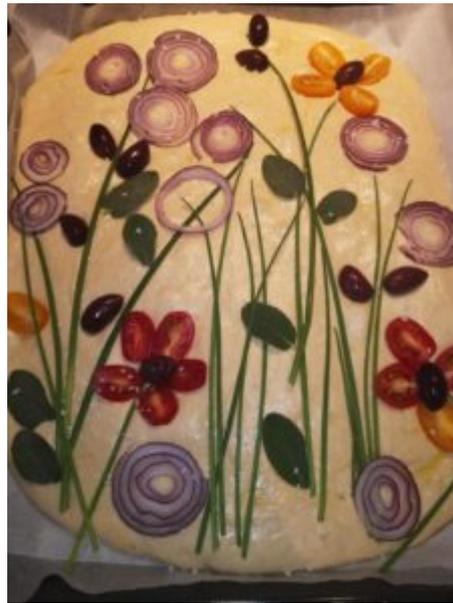


Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:



Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:



Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma



Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni "alla Norma" immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

Zutaten:

Pasta

250 gr. Semola gemahlen

100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)

5 gr. Öl

Tomatenoße

300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)

Öl

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

frisches Basilikum

1 Lorbeerblatt

Prise Zimt

Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet

Weiter:

Öl

2 Auberginen

Salz

2 EL Ricotta

Pfeffer

Zubereitung:

Tomatensauce:

Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.

Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchelt, desto besser der Geschmack.

Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

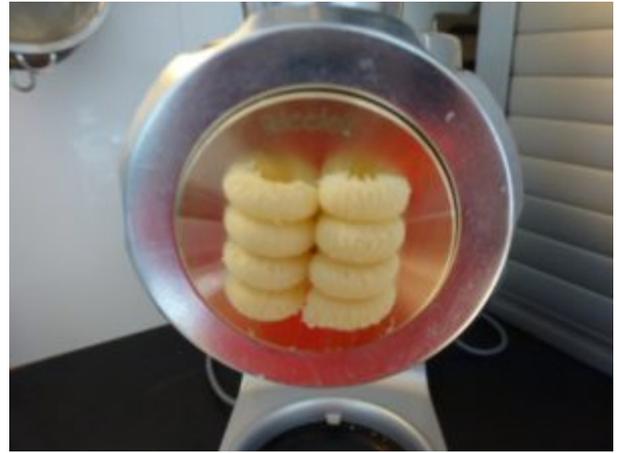


Pasta:

Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.

Matrize (hier [Riccioli von Pastidea](#), zu Deutsch "Locken") einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:

Nudeln kochen und zur Seite stellen



Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.



In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.



Tomatensoße erhitzen.

Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.



Pasticcio alla Giselle



Zutaten:

selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der [Maccheronimatrize](#)

Bolognese:

2 große Zwiebeln

2 große Möhren

2 Stangen Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

etwas Öl

500 gr. Rinderhackfleisch

250 gr. Gemüsefond

100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)

2 EL Tomatenmark

1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)

2 Lorbeerblätter

Kräuter

Salz/Pfeffer

Bechamel:

750 ml Milch
50 gr. Butter
50 gr. Mehl
etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan
1 Packung Mozzarella

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.



Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.



Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem [File](#) Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.



Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC Milch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebeesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).



Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.

Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:



Dann Nudeln in Spiralform.



Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.



Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.



Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Chiacchiere all arancia – Italienisches Faschingsgebäck



Rezept von Flavia Di Blasi

Zutaten:

300 gr. Mehl Type 00 (da ich dieses nicht hatte, habe ich zur Hälfte Mehl 405 und zur Hälfte Manitobamehl genommen)

30 gr. Puderzucker

1 Prise Salz

30 gr. geschmolzene Butter (etwas abgekühlt)

20 ml. Grappa/Schnaps

1 Ei (Butter, Schnaps, Ei sollten ca. 120 gr. sein. Falls es weniger ist, mit etwas Orangensaft auffüllen)

Saft einer halben ausgepressten Orange (ich habe eine ganze Mandarine genommen)

Etwas getrocknete Orangenschale

Zum Bestreuen: Puderzucker

Zum Frittieren: Öl

Zubereitung:

Orange oder Mandarine auspressen.



Im Kessel mit K-Haken aus den Zutaten einen Teig formen. Dann mit der PastaFresca und der Lasagnematrize Lasagneplatten herstellen.

Alternativ mit der Pastawalze Teigbänder herstellen.

Alternativ mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize arbeiten (hier einfach Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel geben. Dann die flüssigen, kurz zerquirlten, Zutaten langsam einfüllen. Kneten und ausgeben.



Mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke herstellen und auch in der Mitte 1 oder zwei Spuren ziehen.



Öl in die Gourmet füllen und ca. 175 Grad einstellen (Frittiertemperatur sollte 165-170 Grad sein. Durch das Hereingeben von den Teigteilen kühlt die Temperatur sich aber immer etwas ab, so dass ich die Temperatur etwas höher als gewünscht eingestellt habe.



Nach und nach immer Teigstücke in das heisse Öl geben. Bei gewünschtem Bräunungsgrad herausholen. Abkühlen lassen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und hemmungslos geniessen <3



Tipp: Ersetzt man den Orangensaft durch Milch und den Grappa durch Rum erhält man die österreichischen Polsterzipfel.

Variante Dagmar Möller:

Mit Dinkelmehl anstelle Farina 00 und Orangenlikör anstelle Grappa.

Und... mit der Mafaldematrize:



Fotos Dagmar Möller