

Nodini al miele – Honigknötchen



Fotos Margit Fabian

Rezept von kenwoodclub.it und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt

Zutaten:

350 g Mehl Typ 00
2 EL flüssige Butter
75 g flüssiger Honig
1 Ei
1 Eigelb
4 EL Birnengrappa
1 Vanillestange
2 g Salz
2 EL gerösteter Sesam
Öl zum ausbacken

Zubereitung:

K-Haken einsetzen.

Mehl, Butter, 1 EL Honig, Ei, Eigelb, Grappa, ausgekratzte Vanillestange und Salz in die Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. (Anmerkung Margit F.: Wenn Teig zu trocken ist noch ein Löffel Honig und Wasser

zugeben)

Teig in einen Beutel füllen und 20min ruhen lassen.

Teig in 3Teile aufteilen und mit der Pasta Walze bis Stufe 6 auswalzen.

Mit einem Messer Streifen abschneiden und verknoten, darauf achten das der Knoten nicht zu eng ist.

In einem Topf das Öl auf 170Grad erhitzen und die Knoten goldbraun ausbacken.

Abtropfen lassen und mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.

