



Struffoli alla Napoletana von Stefania Lettini

Zutaten:

für den Teig:

400g Mehl Typ 00 (oder Typ 405)
200g klein geschnittene kandierte Früchte wie Zitronen und Orangen
30g Butterschmalz
4 Eier Größe M
30ml Limoncello
15g Zucker
1 Prise Salz
1500ml Rapsöl zum Frittieren

für den Honigsirup & die Garnitur:

250g Honig
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
Abrieb von 1 unbehandelten Orange
1/2 Zitrone
Optional 50g klein geschnittene, kandierte Orangen
Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine circa 10 Minuten lang zu einem harmonischen Teig verarbeiten. Den Teig vierteln und nun eine Schlange ausrollen und dann mit einem Teigschaaber ca. 1 cm große Stücke abtrennen und diese Teilstücke zu kleinen Kugeln formen.

In einem Topf das Öl auf 170°C erhitzen und die ersten Kugeln darin goldbraun frittieren. Auf einen Teller mit Küchenpapier legen und abtropfen lassen. So lange weiter verfahren bis der gesamte Teig verbraucht ist und alle Kugeln frittiert sind.

In einem Topf den Honig auf kleiner Flamme erwärmen, den Abrieb der Zitrone und der Orange dazugeben und die frittierten Struffoli nun darin wälzen. Die honigummantelten Struffoli nun auf einen großen Teller geben und diese mit einer halben Zitrone zu einem kleinen Berg formen.

Mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren und servieren.

TIPP: Die Struffoli können unter einer Kuchenglocke abgedeckt problemlos einige Tage aufbewahrt werden.