ZEPPOLE MIT CREMA PASTICCERA / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #23

- ANZEIGE -

Die italienische Küche hat auch was süßes Gebäck angeht sehr viel zu bieten. Wie zum Beispiel die Zeppole aus Sizilien. Sie erinnern an Windbeutel, bestehen aus frittiertem Brandteig und sind mit leckerer Vanille-Creme (Crema Pasticcera) gefüllt. Die Zeppole kommen so auch bei Kindern super an und eignen sich perfekt als Fingerfood für den italienischen Abend mit Freunden.

Zubereitungszeit
45 Minuten

Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 35

CREMA PASTICCERA

Gib etwas Milch in einen kleinen Topf und verrühre sie mit den Eigelben, dem Zucker, der Stärke und dem Vanilleextrakt, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Gib nun die übrige Milch und die Sahne dazu stelle den Herd auf mittelhohe Hitze und lasse die Creme unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Das dauert ca. 5 bis 6 Minuten.

Streiche die Creme durch ein Haarsieb und fülle sie in einen flachen Teller. Decke sie dann direkt an der Oberfläche ab, damit sich keine Haut bildet.

Stelle in der Zwischenzeit den Brandteig her.

BRANDTEIG

Gib das Wasser mit der Butter und dem Salz in einen Topf. Lasse die Masse aufkochen und füge dann das gesamte Mehl auf einmal hinzu. Dadurch bildet sich ein großer Teigklumpen. Rühre den Teig 1 bis 2 Minuten, bis sich ein weißer Belag auf dem Boden bildet. Dieser Vorgang nennt sich Abbrennen. Der Teig sollte nun schön geschmeidig sein und keine „Mehlnester“ mehr beinhalten.

Fülle den Teig in eine große Rührschüssel um, reibe die Zitronenschale darüber und lasse ihn kurz abkühlen. Hierfür kannst du ihn kurz verrühren, damit der heiße Dampf entweichen kann.

Rühre ein Ei nach dem anderen für jeweils 1 Minute in den Teig ein, damit es sich gut mit dem Teig verbindet.

Verwende nur so viele Eier bis den Teig schön glänzt und schöne Spitzen zieht, eventuell benötigts du ein Ei mehr oder weniger.

FRITTIEREN

Fülle das Sonnenblumenöl in einen großen Topf und erhitze es auf etwa 160°C bis 170°C.

Tauche nun einen Eisportionierer in das heiße Öl. Entnimm damit Teigkugeln und lege sie in das Öl. Alternativ kannst du zum Formen der Kugeln auch 2 Teelöffel oder einen Spritzbeutel verwenden. Gib nicht zu viele Teigkugeln gleichzeitig in das Öl damit es nicht zu schnell abkühlt. Backe die Zeppole nun etwa 5 bis 6 Minuten lang bis sie

CREMA PASTICCERA:

- [ ] **200 g** Milch
- [ ] **3** Eigelbe
- [ ] **70 g** Zucker
- [ ] **25 g** Speisestärke
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **50 g** Sahne

BRANDTEIG:

- [ ] **250 g** Wasser
- [ ] **60 g** Butter
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **5** Eier
- [ ] **½ TL** Zitrone (Abrieb)

ZUM FRITTIEREN:

- [ ] **2 l** Sonnenblumenöl

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **50 g** Puderzucker

goldbraun sind. Nimm sie dann aus dem Öl und lasse sie auf Küchenpapier abtropfen und etwas abkühlen.

Mit einem Holzstäbchen kannst du testen, ob das Öl heiß genug ist. Es sollten sich rund um das Holzstäbchen kleine Bläschen bilden

---

FÜLLEN

Rühre die Crema Pasticcera mit einem Schneebesen kurz durch, fülle sie in einen Spritzbeutel mit einer großen Fülltülle, stich mit der Tülle ein kleines Loch in die Zeppole und fülle sie mit der Creme. Alternativ können die Zeppole auch aufgeschnitten und mit einem Löffel gefüllt werden.

Bestreue die Zeppole mit etwas Puderzucker und serviere sie am besten frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!