



Rezept

## Pignolata

von Cati Cirigliano

### ZUTATEN

230 g Mehl  
 3 Eier  
 50 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 Wenig abgeriebene Schale  
 Orange und Zitrone  
 2-3 L Frittieröl  
 330 g Honig

### Zubereitung

Alle Zutaten werden zu einem Teig zusammen geknetet. Der Teig ist mit einem hausgemachten Pastateig zu vergleichen. Er muss die richtige Konsistenz haben, er darf nicht zu weich sein. Es kommt also ganz auf die Eiergrösse an.

Aus diesem Teig werden nun zeigefingerdicke Rollen geformt und in kleine Stücke geschnitten (ca. 1 cm lang). Damit sie nicht verkleben, muss man sie immer wieder mit ein wenig Mehl bestäuben. Die Stücke dürfen nicht zu gross geschnitten werden, ansonsten werden sie beim frittieren schnell zu gross.

Nun wird in einer hohen Pfanne ca. 2-3 Liter Öl (Sonnenblumenöl/Frittieröl) erhitzt. Die Teigstücke werden in Portionen frittiert bis sie goldgelb sind. Beim frittieren können die Teigstücke schnell verbrennen, das Öl darf also nicht zu heiss sein. Auf viel Haushaltspapier werden sie nach dem Frittieren gut abgetropft.

Wenn man alle Teigstücke frittiert und abgetropft hat, wird in einer Pfanne der Honig erhitzt und geschmolzen. Alle Teigstücke werden nun mit dem Honig vermischt, bis der Honig etwas dicker wird und die Teigstücke zusammenkleben. Der Honig darf nicht zu heiss werden, sonst verbrennt er oder die ganze Masse bleibt an der Pfanne kleben.

Danach wird die ganze Masse in einen schönen Teller geschöpft und zu einem runden Kuchen geformt. Zum Schluss kommt der Puderzucker darauf.

### Tipp von Cati:

„Die Pignolata kann statt mit Puderzucker, auch mit einem Schokoladenguss oder mit karamelisiertem Zucker, verfeinert mit Zitronenaroma, serviert werden.“

