

Paprikabrot #10408

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Mais
Eigelb
Italien

500 g Maismehl
150 g Butter
150 g Zucker
6 Eigelbe
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 c Olivenöl extravergine
1 pn ;Salz

* FÜR DAS BLECH

2 tb Weizenmehl
30 g Butter

* QUELLE

-- Nach: Bruno Carlo Filippi
-- Ristorante Moderno, Carru
-- in: Mammias Küche, in
-- Piemont, Spangenberg 1993
-- ISBN 3-89409-078-2
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Früher aß man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskekse und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmäßigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztülle pressen kann.

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztülle kleine S-foermige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech.

Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 oC.