Chiacchiere mit Sanguinaccio

Richtig üppig ist es dieses Jahr in der Fernsehgarten-Faschingsküche. Iris Köck schaut über die Grenze Richtung Süditalien. Ihr Vorschlag: Chiacchiere mit Sanguinaccio, ein neapolitanisches Faschingsgebäck mit Schokoladensauce.

Benötigte Zutaten

Für die Chiacchiere

300	Mehl
1	Ei
1 EL	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
	Zitronenschalenabrieb
1 Spritzer	Rum
	Öl zum Frittieren
	Puderzucker oder Vanillezucker zum Bestäuben

Anleitung

Für die Chiacchiere

1. Zucker mit dem Ei schaumig rühren.

2. Die anderen Zutaten hinzugeben und einen elastischen Teig kneten – bis er keine Blasen mehr bildet.

3. Den Teig dünn ausrollen (2-3 mm) und mit einem Teigrad Streifen ausschneiden. Dann die Teigstreifen etwa ½ bis 1 Stunde gehen lassen.

4. Die Chiacchiere in heißem Öl goldgelb frittieren und gut abtropfen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puder- oder Vanillezucker bestäuben.

Für die Schokoladensauce/ Sanguinaccio

5. In einem Topf Kakao, Zucker und Speisestärke verrühren. Langsam die Milch hinzugeben.

6. Auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren erhitzen, Butter und Bitterschokolade hinzufügen.

7. Die Soße zum Kochen bringen und abkühlen lassen.

8. Nach dem Abkühlen einige kandierte Früchte, Zimt, Vanillezucker und die in Stückchen geschnittene Bitterschokolade hinzugeben.

Für die Schokoladensauce/
Sanguinaccio

1 l	Premium Alpenmilch
80 g	Speisestärke
200 g	Kakao (bitter)
500 g	Zucker
200 g	Zartbitterschokolade
50 g	Zartbitterschokolade in Stückchen geschnitten
100 g	Premium Teebutter
1 Pkg.	Vanillezucker
1 EL	Zimt
einige	grüne kandierte Zitronat-Zitronen oder grüne kandierte Früchte

IN SALZBURG

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten