

Cicirata/ital. Weihnachts-Gebäck mit rosa Trauben-Suppe

 happy-mahlzeit.com/2019/08/12/cicirata-ital-weihnachts-gebäck-mit-rosa-trauben-suppe/

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 30g Butter
- 200g Mehl
- 1 EL Zucker
- Salz
- Mark 1/2 Vanilleschote
- abgeriebene Schale 1 Zitrone, unbehandelt
- abgeriebene Schale 1/2 Orange, unbehandelt
- 2 EL Limoncello, ital. Zitronen-Likör
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Für die Trauben-Suppe:

- 200g rote Weintrauben
- 1 EL Speisestärke
- 100ml roter Traubensaft
- 100ml Rosé-Wein
- 50g Zucker
- Saft 1 Zitrone
- 1 Streifen Zitronenschale, unbehandelt
- 1 Stück Vanilleschote, 3cm

Außerdem:

- 500g Butterschmalz zum Frittieren
- 100g Sahne
- Minzeblätter

Zubereitung:

Für den Teig die Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, 1 Prise Salz, Vanillemark und Zitruschalen mischen. Den Limoncello, die zerlassene Butter, das Ei und Eigelb dazugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Dann zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Für die Trauben-Suppe die Trauben waschen. Die Stärke mit 3 EL Traubensaft anrühren. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren und die Trauben dazugeben. Mit dem

Wein, dem restlichen Saft und dem Zitronensaft ablöschen. Die Zitronenschale und das Vanilleschotenstück dazugeben und 5 - 10 Minuten köcheln.

Die Suppe durch ein Sieb in einen weiteren Topf gießen und mit dem Schöpflöffel die Trauben ausdrücken. Die Suppe mit der angerührten Stärke binden und so lange köcheln lassen, bis sie klar ist. In eine Schüssel geben und im kalten Wasserbad abkühlen lassen, dabei öfters umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Teig in Portionen teilen und auf der Arbeitsfläche in Grissinidünne Stangen rollen, kleine Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Sie sollten die Größe von Kichererbsen haben.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Kugeln darin goldgelb backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, Zum Servieren jeweils etwas Suppe in einen tiefen Teller oder in ein Glas geben und je einige Cicirata und einen Klecks geschlagene Sahne daraufgeben. Mit Weintrauben und Minze garnieren.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß vom 18.12.2016