

Chiacchiere (ital. Fasnachtsgebäck)

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Frittieren: ca. 30 Min.

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

2 Eier

4 Esslöffel Weisswein

4 Esslöffel Wasser

1 Esslöffel Grappa

500 g Mehl

Öl zum Frittieren

Puderzucker zum Bestäuben

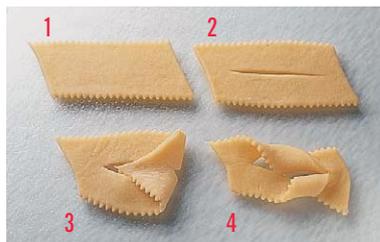
Die Butter oder Margarine in einer Schüssel weich rühren. Alle Zutaten bis und mit Eigelb, dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren. Flüssigkeit dazugießen,iterrühren, bis die Masse hell ist. Mehl darunter rühren, alles zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig flach drücken, zudeckt ca. 30 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen.

FORMEN: den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick auswallen. Nach Belieben mit einem gezackten Teigrädchen oder einem Messer in breite Streifen, dann in Rhomben schneiden oder Knoten bzw. Schlüferli formen (siehe kleine Bilder).

FRITTIEREN: Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Teigstücke portionenweise ca. 3 Min. goldbraun backen, dabei einmal wenden. Auf Haushaltspapier abtropfen, auskühlen. Gebäck vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



1) **Knoten:** Teig in Streifen von ca. 20×2 cm schneiden, zu einem lockeren Knoten schlingen



2) **Schlüferli:** Teig in Rhomben von ca. 12×4 cm schneiden (1); diese in der Mitte einschneiden (2), jeweils ein Teigende sorgfältig durch das «Knopfloch» ziehen (3 und 4)