

heute gibt es...

Ciambelle siciliane



Zutaten: (für etwa 18 Stück)

- 200g Zucker
- 150g Eier
- 250g Mehl
- etwas Honig

Zubereitung:

1. Zucker und Eier schaumig schlagen.
2. Das Mehl unter Rühren langsam dazugeben.
3. Etwas Honig – ca. eine Löffelspitze – hinzugeben und unterrühren.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (13 oder 15mm) füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwa 10 x 3cm lange Streifen dressieren. Lasst genug Platz zwischen den Teigstreifen, da diese beim Backen aufgehen werden.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen. Die genaue Backzeit hängt von eurem Ofen ab, ist aber um die 8 Minuten.
6. Das Gebäck abkühlen lassen und genießen. In einer Blechdose halten sie sich bis zu 2 Wochen.

