

# BUNTE REZEPTIDEEN



Aus dem DAF-Kurs

# Cartellate pugliesi

Ein traditionelles Weihnachtsgebäck  
aus Südalien

## Zutaten:

500 g Weizenmehl  
120 ml Weißwein (trocken)  
100 ml Olivenöl  
1 Prise Salz  
Öl zum Frittieren

## zum Dekorieren:

Honig

optional: Puderzucker, bunte Streusel oder gehackte Mandeln



## Zubereitung:

- Mehl und Salz mischen
- Wein und Öl dazugeben und zu einem festen Teig einkneten
- 30 Minuten ruhen lassen
- Teig ausrollen
- dünne Streifen (ca. 3-4 cm Breite) schneiden
- die Streifen zu einer Rosette formen
- in heißem Öl goldgelb frittieren
- Honig leicht erwärmen und über die Cartellate gießen
- mit Puderzucker, Streuseln oder Mandeln dekorieren