

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, 06.02.2020

Italienische Frittelle mit Milchreis

Zutaten:

Für den Milchreis:

300ml Milch
75g Reis für Milchreis
1 Prise Salz
Zesten und Saft von einer Bio-Orange
50g Zucker

Für den Brandteig:

125 ml Wasser
125g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
125g Mehl (Type 405)
5 Eier (Größe M)
etwas Orangenlikör, Vanille oder Rum nach Belieben

Außerdem:

Fett zum Frittieren
Zimt und Zucker



Zubereitung:

1. **Am Tag zuvor** für den Milchreis Milch in einen Topf geben, Milchreis einstreuen und umrühren, sodass er gleichmäßig in der Milch verteilt ist.
2. Das Salz zum Milchreis geben. Orangenzesten und -saft dazu geben.
3. Alles unter Rühren aufkochen, dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 25 Minuten garen. Milchreis zwischendurch immer wieder umrühren.
4. Milchreis von der Herdplatte nehmen, Zucker einrühren, abkühlen lassen und kaltstellen.
5. **Am nächsten Tag** für die Frittelle Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl dazugeben und die Masse abrösten. Das heißt, die Masse so lange im Topf mit einem Kochlöffel rühren bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet.
6. Die abgeröstete Masse in eine Schüssel umfüllen und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mit Rührhaufsatz den Milchreis und Eier nacheinander unterrühren. Mit Orangenlikör, Vanille oder Rum abschmecken.
7. In einem großen Topf oder in einer Fritteuse Fett auf 175°C erhitzen. Einen Teller mit Küchenrolle auslegen. Zimt und Zucker zum Wälzen bereitstellen.
8. Die Brandteigmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, die Brandteigmasse ins heiße Fett spritzen, dabei in kleinen Abständen abschneiden und frittieren.
9. Die fertig frittierten Frittelle mit einer Schöpfkelle aus dem heißen Fett nehmen, auf den vorbereiteten Teller legen, kurz abtropfen lassen, in Zimtzucker wälzen und genießen.

4. Zwei Drittel der Zartbitterschokolade im Wasserbad auf 40 Grad temperieren, dann vom Wasserbad nehmen. Die übrige

Zartbitterschokolade zur flüssigen Zartbitterschokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad herunter temperieren.

5. Die abgekühlten Mandeln in der temperierten Zartbitterschokolade schwenken, einzeln auf Backpapier legen und anziehen lassen.