

CICERATA AL MIELE

EINKAUFSLISTE

ZUTATEN

Zutaten für den Teig

500g Mehl
100g Zucker
4 Eier
1 abgeriebene Zitronenschale
2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Hefe
 $\frac{1}{2}$ Glas Orangenlikör oder Sambuca
Salz
Frittier öl

Zutaten für den Sirup

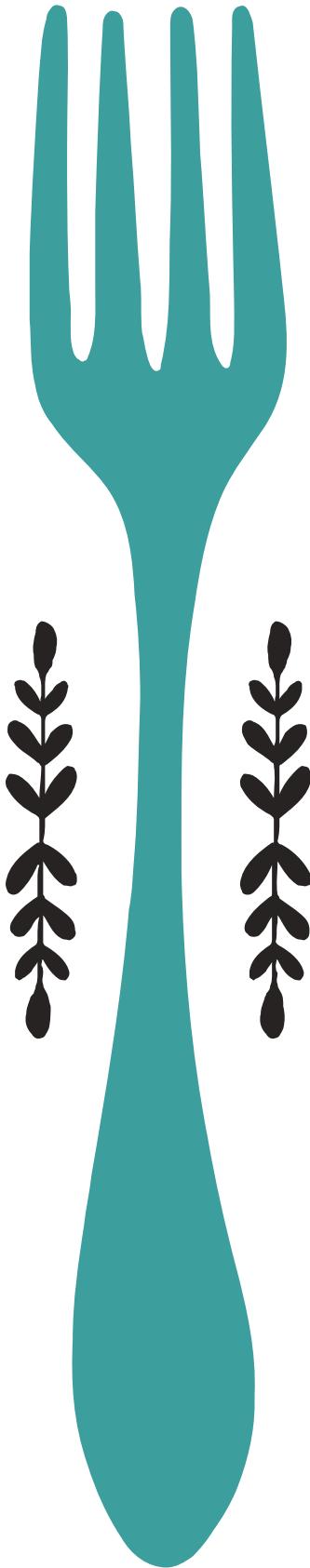
200g Honig
60g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Glas Orangensaft
1 Zitronenschale
Kandierte Früchte

ANLEITUNGEN

Zuerst alle Zutaten für den Teig vermischen, gut durchkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig erneut durchkneten und in kleine Kugeln formen, dann in reichlich Öl frittieren. Nach dem Frittieren auf einem saugfähigen Papier abtropfen lassen.

Den Honig in einen Topf geben und mit Wasser und Zucker erhitzen, dann den Orangensaft und die Zitronenschale dazugeben und den Sirup einige Minuten aufkochen lassen. Jetzt die Teigkugeln für etwa 30 Sekunden in den Sirup geben.

Die Kugeln nun auf einem Teller pyramidenförmig anrichten und mit warmem Honig und kandierten Früchten dekorieren.



MENU DI UN CLASSICO PRANZO DI NATALE CALABRESE

Antipasti

Affettati e formaggi misti (gemischter Käse und Wurstaufschnitt)

Olive e melanzane sott'olio (Oliven und Auberginen in Öl)

Primi piatti

Ravioli al sugo di lepre (Ravioli mit Hasensauce)

Fusili fatti in casa al sugo di carne (hausgemachte Fusili-Nudeln mit Fleischsauce)

Secondi piatti

Capretto al Forno (gebackenes Zicklein)

Carne di maiale al sugo di pomodoro (Schweinefleisch in Tomatensauce)

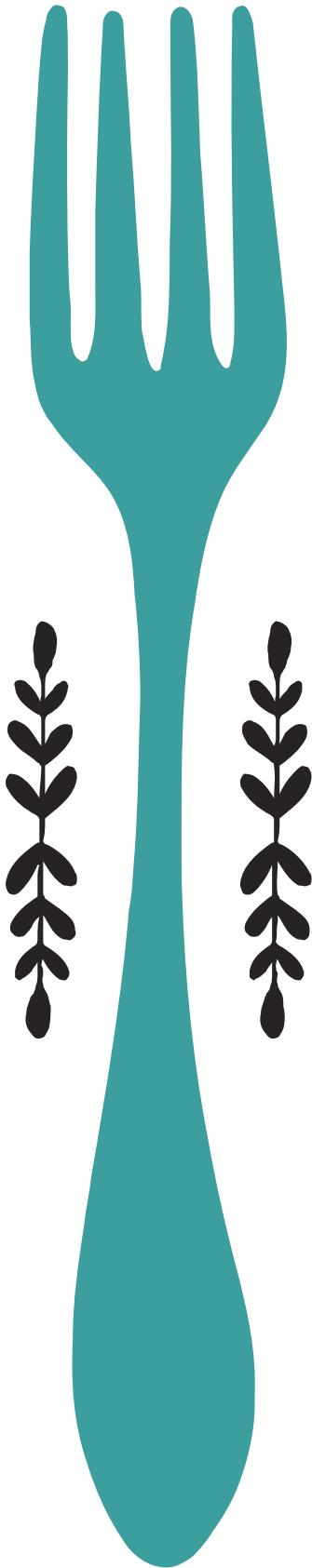
Contorni

Insalata mista (gemischter Salat)

Patate al forno (Ofenkartoffeln)

Dolci

Cicerata al miele (Siedegebäck mit Honig)



Fichi secchi ripieni al cioccolato (mit Schokolade gefüllte, getrocknete Feigen)

Vini

*Cirò rosso
spumante*

Liquori

*Limoncello
Amaro*