

Beignets de Roses | Roses de Carnaval

Fastnachtsgebäck in Rosenblütenform aus Frankreich.

Dieses Fastnachtsgebäck ist nicht nur eine Augenweide, sondern schmeckt auch besonders lecker. Beignets de Roses oder auch Roses de Carnaval sind eine Hommage an die pompöse Art Karneval wie sie in Venedig gefeiert wird und wurde. Das Gebäck, welches aus drei Lagen, aus Teig ausgestochener Blüten, mit nach oben abnehmendem Durchmesser, zusammengesetzt wird, öffnet sich beim Frittieren und nimmt so tatsächlich die wunderschöne Form einer Rose an. Veredelt wird das ganze mit Puderzucker und Erdbeermarmelade. Das musst du einfach mal ausprobieren. Muss auch nicht unbedingt zu Fasching sein sondern macht auch bei jedem anderen Anlass eine perfekte Figur. Deine Gäste werden dich bewundern.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
- 30 g weiche Butter
- Rum
- Zitronenschale
- Frittierfett
- Erdbeermarmelade

Zubereitung

- Zunächst Mehl, Eier, Salz, einen Schuss Rum und die geriebene Zitronenschale in einer Schale mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu klebrig, aber auch nicht zu trocken sein.
- Zugedeckt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nun den Teig sehr dünn ausrollen. Je 14 sechsblättrige Blüten in drei verschiedenen Größen ausstechen. Die Größenunterschiede sollten so sein, das die Blüten versetzt aufeinander gelegt, zwischen dem Maximalradius und dem Einschnitt eines jeden Blattes übereinander liegen. Je nach Geschmack kann man die Rosen dann an seine Lieblingsgröße anpassen.
- Habt Ihr die Blüten ausgestochen dann schneidet sie am Einschnitt des Blattes jeweils etwas weiter ein. So gehen sie später besser auseinander und sehen dann wie echte Rosen aus.
- Nun erhitzt ihr das Frittieröl in einem Topf bis es blubbert.
- Nehmt die mittlere Blüte und befeuchtet sie mit dem Finger, in der Mitte auf der Unterseite, leicht mit Wasser. Setzt sie auf die größte Blüte. Das Gleiche macht ihr nun mit der kleinsten Blüte und setzt sie dann auf die mittlere. Mit der Rückseite eines kleinen Küchen-Holzlöffels drückt ihr nun das Ganze in der Mitte ein wenig zusammen.
- Ihr solltet nicht zuviel Wasser benutzen und das Ganze nicht zu lange stehen lassen, sonst kleben die Blüten komplett aneinander.
- Nun gebt ihr die erste Blüte in das kochende Frittierfett und backt sie hellgelb aus. Ihr könnt die

einzelnen Blätter vorher noch nach oben und unten etwas auseinanderziehen dann gehen sie besser auf.

- Wenn eure erste Beignets de Roses goldgelb ist, nehmt ihr sie mit einer Abtropfkelle aus dem Fett, lasst sie etwas abtropfen und setzt sie auf etwas Küchenpapier.
- Nun wiederholt ihr diesen Vorgang für jede eurer Rosen. Mit etwas Übung kann man je nach Topfgröße mehrere gleichzeitig in den Topf geben.
- Seid ihr fertig mit dem Frittieren und habt alle Rosen auf dem Küchenpapier, dann könnt ihr sie mit Puderzucker bestäuben.
- Nun noch in der Mitte etwas glatt gerührte Erdbeermarmelade einfüllen. Probiert ruhig schon mal die ersten wenn sie noch leicht warm sind.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/beignets-a-la-rose/>