

Cenci

Ein Karnevalsgebäck aus der Toskana, das mit Vin Santo verfeinert wird.

Cenci sind ein beliebtes Karnevalsgebäck der Italiener. Sie sind knusprig, delikats und werden mit Puderzucker bestreut. Dieses dünne knusprige Gebäck wird in ganz Italien gebacken nur hat jede Region ihre eigene Bezeichnung dafür.

Zutaten

- 300 g Mehl
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 3 EL Vin Santo (Dessertwein aus der Toskana)
- 2 TL Zitronenschale (gerieben)
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Puderzucker
- Kokosfett

Zubereitung

- Butter, Eier, Zucker, Öl, Vin Santo und die Zitronenschale cremig rühren. Mit dem Mehl zu einem Teig kneten und gründlich durchkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
- Auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Mit einem Teigrad Rauten ausschneiden.
- Die Cenci im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/cenci/>