



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Sizilianisches Weihnachtsgebäck

Ergiebigkeit: ca. 130 Guetzli

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit: ca. 35 bis 40 Minuten

Zutaten

- 1000 g Mehl
- 300 g Zucker
- 250 ml CHIARELLO Olivenöl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Backpulver
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- ½ geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. In die Mitte des Mehlhaufens eine Mulde drücken, die Eier aufschlagen, in die Mulde setzen und leicht umrühren. Den Zucker mit Milch und Wasser gut auflösen und dazu geben. Das Backpulver, den Vanillezucker, die geriebene Zitronenschale und das Olivenöl hinzufügen. In der Mitte beginnen und aus den Zutaten einen Teig für das Gepäck kneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl dazu geben.

Danach den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche dünn (ca. 1,5 cm) ausrollen, mit verschiedenen Ausstechformen ausstechen und die Formen nebeneinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 170°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und bei Erreichen der Backtemperatur das Gepäck in der mittleren Schiene ca. 13 bis 14 Minuten goldgelb backen.