

Mustazzoli

Du brauchst:

1 kg Mehl
450 g Zucker
200 g Mandeln
1 Päckchen Hefe
etwas Zimt

So geht es:

Mandeln zerhacken und rösten, Hefe in warmem Wasser auflösen. Mehl auf den Tisch geben, Zucker, die zerhackten Mandeln und die aufgelöste Hefe hinzugeben. Alle Zutaten zu einem weichen, elastischen Teig kneten, Wasser hinzufügen, falls nötig. Den Teig in kleine Stückchen teilen und bei 220° backen, bis sie braun sind.



Mustazzoli

You need:

1 kg flour
450 g sugar
200 g almonds
1 envelope of yeast s
some cinnamon

You do:

Chop and roast almonds, dissolve yeast in water. Put flour on the table and add sugar, chopped almonds and yeast. Mix all ingredients until you have a soft and smooth dough. Add warm water if necessary. Cut into small pieces and bake at 220° until they are brown.



Jogurt-Plätzchen

Du brauchst:

1 Becher Joghurt
80 g geschmolzene Butter
150 g Zucker
120 g gemahlene Mandeln
200 g Weizenmehl
2 Eigelb
1 Tütchen Backpulver
etwas Puderzucker

So geht es:

geschmolzene Butter in eine Schüssel geben, Zucker hinzufügen, verrühren, Joghurt und ein Eigelb nach dem anderen hinzufügen.



Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und über die Mixtur sieben, untermischen und eine Kugel formen. Den Teig für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig ca. 1 Zentimeter dick ausrollen und Plätzchen ausschneiden.

Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech geben und bei 200° ca. 30 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Biscuits with Yogurt

You need:

1 pot white yogurt
80 g melted butter
150 g sugar
120 g almond flour
200 g white flour
2 yolks
1 envelop of baking powder
some icing sugar



You do:

Pour the melted butter in a bowl, add the sugar and mix everything. Then add the yogurt and the yolks one after the other. Sift white flour, almond flour and baking powder and form a ball with your hands. Let the ball rest in the fridge for at least one hour. After that roll the dough (thickness of one centimeter) and cut out the biscuits. Put them on a buttered oven plate and bake them for 30 minutes at 200°. Dust them with icing sugar after cooling.

Plätzchen zur Milch

Du brauchst:

300 g Zucker
150 ml Olivenöl
5 Eier + 1 Eigelb zum Bestreichen
2 Tütchen Vanillezucker
20 g Hirschhornsalz
Milch
1 kg Mehl



So geht es:

Gib das Mehl in eine große Schüssel, füge Zucker, Milch, Hirschhornsalz und Vanillezucker hinzu und knete alles zu einem Teig. Rolle den Teig aus (1/2 Zentimeter dick). Steche die Plätzchen aus und lege sie auf ein gefettetes Backblech. Schlage das Eigelb, bestreiche die Plätzchen damit und streue ein wenig Streuselzucker darauf. Backe, bis die Plätzchen braun sind. Warte eine Weile und serviere die Plätzchen dann zur Milch.

Biscuits for Milk

You need:

300 g sugar
150 ml olive oil
5 eggs + 1 yolk to brush the biscuits
2 envelopes of vanilla
20 g ammonia
milk q.b.
1 kg flour



You do:

Put the flour in a big bowl, add sugar, milk, oil, ammonia and vanilla and make a dough. Roll it on the table (1/2 centimeter thick). Cut biscuits and place them on a buttered baking tray.

Beat the yolk and brush the biscuits and put some granulated sugar on top.

Put in the oven and bake until the biscuits are brown.

Wait for a while and serve the biscuits with milk.

Cutume´

Du brauchst:

300 g Ricotta
3 Eier
230 g Weizenmehl
Etwas Zimt
Olivenöl
100 g Honig

So geht es:

Den Käse mit Mehl und Eiern vermischen, etwas Zimt beifügen und ca. drei Stunden warten. Fett in die Pfanne geben, einen Löffel voll Teigmischung nehmen und braten. Zum Schluss Honig und Zimt begeben.

You need:

300 g ricotta cheese
3 eggs
230 g white flour
some cinnamon
olive oil
100 g honey

You do:

Mix cheese with flour and eggs, add some cinnamon and wait for about three hours.

Put some lard in a frying pan take the mixture with a spoon and fry it. Add some honey and cinnamon.