



## UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten  
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr  
Samstag 9.00-16.00 Uhr  
Mittagstisch  
täglich ab 11.30 Uhr

SCHMALZKUCHEN MAL ANDERS

## FRITTELLE CON MELE E UVETTA

ZUTATEN (FÜR CA. 50 STÜCK)

250 g	Mehl	80 g	Rosinen
250 ml	Milch	2 Stk	Äpfel
60 g	Zucker	3 Löffel	Sambuca
20 g	Butter	1 Stk	Zitrone
10 g	Bierhefe		Puderzucker zum Dekorieren
1 Stk	Ei		Öl zum Frittieren

### ZUBEREITUNG

1. Zur Vorbereitung die Rosinen in Wasser einweichen
2. Die Milch auf lauwarm erhitzen, die Butter hinzugeben und schmelzen lassen.  
Anschließend in eine Schüssel abgießen.
3. Die Hefe mit dem Mixer oder per Hand mit der Milch vermengen, danach Mehl, Zucker, Ei, Sambuca sowie die Schale der Zitrone dazugeben und verrühren.
4. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
5. Die Rosinen abgießen, kurz abtropfen lassen und zusammen mit den Apfelstücken zum Teig geben. Alles gut vermengen bis der Teig eine weiche, klebrige Konsistenz hat.
6. Die Schüssel mit dem Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für eine Stunde in den Ofen stellen (ohne Temperatur, nur mit eingeschaltetem Licht)
7. Öl zum Frittieren auf ca. 170° C erhitzen.
8. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln die Frittelle formen und vorsichtig in das heiße Öl geben. Die Frittelle im Öl ab und zu bewegen / umdrehen bis sie rundherum eine goldene Farbe haben.
9. Frittelle mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und mit Küchenpapier vom Öl befreien. Vor dem Servieren mit Puderzucker dekorieren.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM BACKEN UND GUTEN APPETIT!

# S. A. Frega Bremen GmbH

GENUSS MADE IN ITALIA



## UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten  
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr  
Samstag 9.00-16.00 Uhr  
Mittagstisch  
täglich ab 11.30 Uhr

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: [shop.frega.de](http://shop.frega.de)

BISTRO ANGOLINO GRANDE | S. A. FREGA Bremen GmbH

Georg-Wulf-Straße 13-15 | 28199 Bremen | (0421) 55 10 55 | [info@frega.de](mailto:info@frega.de) | [www.frega.de](http://www.frega.de)