



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

ZALETTI

Zutaten für ca. 2 Backbleche

- 2 Esslöffel Rosinen
- 2 cl Grappa - ich habe lauwarmes Wasser genommen
- 100 Gramm Butter
- 120 Gramm Rohr-Rohrzucker
- 250 Gramm feines Polentamehl - ich habe Schweizer Maisbackmehl verwendet
- 100 Gramm Weizenmehl Type 405
- 16 Gramm Backpulver
- 1 Prise Meersalz
- 1/4 Liter Milch
- 1 Messerspitze Vanille

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Rosinen in Grappa oder lauwarmem Wasser auflösen
3. Butter mit Roh-Rohrzucker schaumig mixen
4. Polenta, Weizenmehl, Backpulver, Meersalz, Zucker und Vanille in einer Schüssel vermischen
5. Milch, abgetropfte Rosinen und Mehlmischung zur Butter geben und gut verrühren. Die Masse ist kompakt.
6. Masse in einen Spritzsack geben und Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Obwohl die Masse eher fest ist, geht es mit etwas Druck gut. Ich habe eine Tülle mit 13 mm Durchmesser verwendet.
7. ca. 20 Minuten backen. Die Zaletti schmecken frisch am Besten.