

## Apulische Taralli – Gebäck



### ZUTATEN FÜR 500 g TARALLI

- 500 g Mehl
- 125 g Olivenöl
- 125 ml Weißwein
- 10 g Salz
- 20 g Fenchelsamen (oder nach Belieben Kurkuma, Pfeffer, Zwiebeln, Chili)

### ZUBEREITUNG

1. Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Das Olivenöl und den Weißwein dazu gießen und alles gut miteinander vermengen.
2. Den Teig auf eine flache Oberfläche legen und ihn dort weiterkneten, bis er geschmeidig, homogen und kompakt wird. Wenn ihr möchtet, könnt ihr dem Teig auch Fenchelsamen oder eins eurer Lieblingskräuter hinzufügen, welche den Taralli einen besonderen Geschmack verleihen werden.
3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 15 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig in kleine Stücke schneiden und aus jedem Stück eine lange Rolle formen.
5. Diese Rollen in etwas 2 bis 3 Zentimeter lange Stückchen teilen und daraus wiederum dünnere Rollen formen, die man dann zu kleinen Kringeln formt.

*Die Größe der Taralli kann unterschiedlich sein, je nach dem eigenen Geschmack. Je kleiner die Taralli sind, desto schwieriger ist es, sie zu formen.*

**6.** Währenddessen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die kleinen Teigringe nach und nach (und NICHT alle auf einmal) hineingeben. Wenn die Taralli wieder nach oben kommen, sie mit Hilfe einer Schaumkelle herausnehmen, auf ein Tuch legen und sanft trockentupfen.

**7.** Die Teigringe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

*Achtet darauf, dass die Taralli ausreichend getrennt voneinander liegen, damit sie nicht aneinander kleben.*

**8.** Die Taralli im 190 °C vorgeheizten Ofen für ca. 20-25 Min backen, oder bis sie goldbraun werden. Abkühlen lassen.