

Leckerchen vom Gardasee

Die Sanvigilini: Kekse die aus der historischen Gaststätte von Punta San Vigilio stammen. Das Rezept wurde kurz



nach Ende des Zweiten Weltkrieges erfunden, um Winston Churchill zu verwöhnen, der für einen kurzen Aufenthalt in Punta San Vigilio verweilte. Die Zubereitung ist einfach, hier das

Rezept für 6 Personen:

500 g Mehl Typ „00“ (deutsch „405“) in eine Schüssel geben, dann 200 g Zucker und 130 g Rosinen mit 2 Esslöffel Grappa übergießen, eine Stunde einwirken lassen dann dazugeben. Anschließend 200 g Butter in kleine Stückchen teilen und unter den Teig mischen. Zwei bis drei Eier mit eine Prise Salz, den Abrieb einer Zitronenschale und ein Tütchen Backpulver anrühren und darunter mengen.

Alles gut vermengen und wenn der Teig schön glatt und gleichförmig ist wird er in ca. 2 cm große Würfel geteilt. Die Würfel auf das Backblech legen und dann bei 180° ca. eine Stunde lang backen.

Dann die fertigen Sanvigilini kann man mit Puderzucker bestäuben.

FINITO!