

FOODSTORY

Ein kulinarischer Genuss



Der Karneval in Italien ist ein Fest für alle Sinne: Farbenfrohe Masken, prachtvolle Kostüme und ausgelassene Feiern prägen die Straßen. Doch neben den berühmten Paraden und Bällen gibt es eine ebenso köstliche Tradition – die süßen Leckereien, die während der fünften Jahreszeit nicht fehlen dürfen. Von knusprigen „Chiacchiere“ bis zu gefüllten „Castagnole“ – wir nehmen euch mit auf eine kulinarische Reise durch Italiens Karnevalssüßigkeiten!

CHIACCHIERE – DAS KNUSPERGEBÄCK DER NARREN

Ob in Rom, Mailand oder Neapel – „Chiacchiere“ sind wohl die bekannteste Karnevalsspezialität Italiens. Diese knusprigen, frittierten Teigstreifen werden mit Puderzucker bestäubt und erinnern an eine süße Version von Blätterteigstangen. Je nach Region heißen sie auch „Frappe“, „Cenci“ oder „Bugie“.

Besonderheit:

Chiacchiere sind leicht, luftig und herrlich süß – perfekt für einen schnellen Genuss während des Karnevalstrubels.

CASTAGNOLE – KLEINE, GOLDENE GENUSSKUGELN

Diese frittierten Teigbällchen erinnern an Mini-Krapfen und sind in vielen Varianten erhältlich: klassisch, mit Puderzucker bestäubt oder mit Ricotta, Schokolade oder Vanillecreme gefüllt. Ihr Name leitet sich von „Castagna“ (Kastanie) ab, da sie in Form und Größe an Kastanien erinnern.

Tipp:

Frisch aus dem heißen Öl und noch warm schmecken sie am besten!

BOMBOLONI – DIE ITALIENISCHEN KRAPFEN

Wer Berliner oder Krapfen liebt, wird **Bomboloni** nicht widerstehen können! Diese fluffigen, frittierten Teigbällchen werden mit Vanillecreme, Schokolade oder Marmelade gefüllt und sind besonders in der Toskana und Rom heiß begehrt. Der Name stammt vom italienischen Wort „bomba“ – denn sie sind wahre Geschmacksbomben!

Perfekt für:

Ein süßes Frühstück oder als Snack zwischendurch – Bomboloni schmecken zu jeder Tageszeit.

ZEPPOLE - SÜSSE HAPPEN MIT FÜLLUNG

Zeppole sind eine weitere beliebte Karnevalspezialität, besonders in Süditalien. Diese weichen Teigringe werden frittiert oder gebacken und mit verschiedenen Cremes gefüllt – oft mit Pudding oder Ricotta. Besonders bekannt sind die „Zeppole di San Giuseppe“, die traditionell am 19. März zum Fest des Heiligen Josef gegessen werden.

Perfekt für:

Alle, die eine saftige, süße Leckerei zum Espresso genießen möchten!

SFRAPPOLE - DIE KNUSPRIGE SPEZIALITÄT AUS DER EMILIA-ROMAGNA

Ähnlich wie Chiacchiere sind **Sfrappole** hauchdünne, knusprige Teigstücke, die in Öl frittiert und mit Puderzucker bestäubt werden. Sie sind besonders in Bologna und Umgebung während des Karnevals beliebt. Der Name leitet sich vom Wort „sfrappare“ ab, was so viel wie „zerreißen“ bedeutet – passend zu der lockeren, zarten Konsistenz des Gebäcks.

Tipp:

Für ein besonderes Aroma kann dem Teig ein Schuss Grappa oder Marsala hinzugefügt werden!

Der Karneval in Italien ist nicht nur ein Spektakel für die Augen, sondern auch für den Gaumen. Ob knusprige Chiacchiere, saftige Bomboloni oder schokoladige Sanguinaccio – die süßen Köstlichkeiten machen das Fest zu einem echten Genuss. Wer den italienischen Karneval zu Hause feiern möchte, kann diese Leckereien ganz einfach nachbacken und ein Stück italienische Lebensfreude genießen!

Buon Carnevale e buon appetito!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

