Pardulas – sardische Ricottaküchlein mit Safran

Pardulas gehören zu den traditionellen süßen Spezialitäten Sardiniens. Sie werden aus einem dünnen Teig und einer aromatischen Füllung aus Ricotta, Hartweizengrieß, Safran und Zitrusschale gemacht. Und diese kleine Sternform? Die gehört einfach dazu.

16-20 Stücke, je nach Größe des Ausstechers

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 30 min
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 150 g Weizenmehl Type 405
- 50 g Hartweizengrieß (Semola rimacinata)
- 30 g Butterschmalz
- 1 Prise Salz
- 80 ml Wasser

Für die Füllung

500 g Ricotta (aus Schafs- oder Kuhmilch)
100 g Zucker
2 Eigelb
60 g feiner Hartweizengrieß
Abrieb 1 Bio-Zitrone
Abrieb 1 Bio-Orange
0,2 g Safranfäden

Außerdem

1 Eigelb
1 EL Milch
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Ricotta über Nacht zum Abtropfen abgedeckt in ein Sieb geben und in den Kühlschrank stellen.
2. Am Backtag für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Butterschmalz mit den Fingern einarbeiten. Wasser nach und nach dazugeben und verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Der Teig sollte elastisch sein, aber nicht kleben. Abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Ricotta mit Zucker, Eigelb und Grieß verrühren. Zitronen- und Orangenabrieb dazugeben. Safranfäden mit einem Esslöffel warmem Wasser verrühren und einige Minuten stehen lassen. Danach komplett zur Ricottamasse geben und alles unterrühren. Abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegt bereitstellen.
6. Den Teig in Portionen auf der Arbeitsfläche dünn (ca. 2mm) ausrollen und mit einem Glas oder Kreisausstecher (8-10 cm Ø) ausstechen. Jeweils einen EL

Ricottafüllung in die Mitte setzen. Bei größeren Kreisen sollte der EL gehäuft sein.
7. Den Teig nun immer an zwei gegenüberliegenden Stellen mit den Fingern zusammendrücken, so dass nach außen Zacken stehen bleiben. Dann dreht man das Küchlein und wiederholt das 4x. So bekommt jede Pardula 8 Zacken. Anschließend auf das Backblech setzen.
8. Eigelb mit Milch verquirlen und die Pardulas damit einstreichen (Teig und Oberfläche der Füllung).
9. In der Ofenmitte für ca. 40 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben