

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Tschurtschchela eine Süßspeise aus Georgien

#### **Zutaten:**

1 Liter roter oder weißer Traubensaft aus ca 1,3 kg frische Trauben

100 Gramm Weizenmehl Typ 405

100 Gramm Walnüsse ohne Schale

#### **Zubereitung:**

Die Trauben auspressen und den Saft so lange in einem ausreichend großen Topf erhitzen, bis er zur Hälfte reduziert ist. Jetzt eine Tasse mit dem Saft füllen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Walnüsse halbieren und mit einer Nadel und einem reißfesten Baumwollfaden zu ca. 15 cm langen Ketten auffädeln. Dabei das untere Ende mit mehreren Knoten versehen. Sind die Walnüsse aufgefädelt, wird das andere Ende des Fadens zu einer Schlaufe gebunden.

Das Mehl wird nach und nach mit dem abgekühlten Saft verrührt. Dabei muss darauf geachtet werden, dass sich keine Klumpen bilden. Der Traubenbrei wird nun nach und nach mit dem restlichen heißen Saft verrührt, bis alles zu einer geschmeidigen und zähfließenden Masse wird. In dieser kommen die Walnussketten hinein und werden mit Hilfe eines Teigschabers gründlich untergetaucht, und anschließend zum Trocknen aufgehängt. Sollte die Masse zu flüssig sein, kann man die Walnussketten noch ein zweites Mal in den Traubensirup eintauchen.

Die Tschurtschchelas müssen gut zwei Wochen an der warmen Luft trocknen. Danach lassen Sie sich die Stangen wie Gummi verbiegen ohne zu brechen. In einer Schachtel an einem trockenen Ort sind sie mehrere Monate haltbar.