MANDAZI - KENIANISCHE KRAPFEN

Mandazi heißen die süßen Krapfen, die in Kenia bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt sind. Sie sind schnell zubereitet und eignen sich sehr gut als Stärkung für hungrige Sternsinger.

Zutaten für ca. 30 Krapfen

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- einige EL Wasser bzw. Milch
- Fett oder Öl zum Ausbacken

Zucker, Salz und Fett zum Ausbacken erhalten Sie fair gehandelt beim Eine-Welt-Laden.

Und so geht's

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier hineingeben. Nach und nach Wasser (Milch) hinzugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit bemehlten Händen ca. 1,5 cm dick ausrollen und in kleine Quadrate bzw. Dreiecke schneiden. Fett in einem Topf erhitzen und die Mandazi darin goldbraun backen. Dabei die Krapfen immer wieder wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

GUTEN APPETIT!

