

Süße Bueñuelos

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 gestr. TL Backpulver
1 EL Zucker
1 Prise Salz
80 g Butter
1 Ei
5-6 EL Milch
100 g Puderzucker
1 TL Zimt
Öl zum Ausbacken



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und einer Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter in die Mehlmischung kneten. Das Ei mit der Milch verquirlen und in die Mehlmischung gießen. Zu einem festen Teig verkneten und 30 Min. ruhen lassen. Vom Teig etwa walnussgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln rollen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nacheinander in einer etwa 2cm hoch mit Öl gefüllten Pfanne oder in der Fritteuse bei 170 Grad ausbacken. Dabei dürfen sich die Bueñuelos leicht blähen. Auf Küchenpapier entfetten und mit dem mit Zimt vermischten Puderzucker bestäuben.

Die Bueñuelos sind ähnlich wie unsere Scherben oder Mutzen ein Festtagsgebäck, das in Lateinamerika besonders um die Weihnachtszeit gebacken wird. Statt mit Zimtzucker zu bestäuben, kann man sie auch in einen Zimtsirup tauchen. Traditionell wurden sie in Schmalz ausgebacken, doch in den letzten Jahrzehnten hat sich die Verwendung von pflanzlichen Ölen immer mehr durchgesetzt.

Pikante Bueñuelos de papa (Kartoffelbällchen)

Zutaten (Für 4 - 6 Personen)

500 g Kartoffeln
250 g Fetakäse
20 g Weizenmehl
1 Ei
Brauner Zuckerrohrzucker
etwas Milch
Salz und Frittieröl

Zubereitung

Kartoffeln weich kochen und pürieren. Käse reiben und die Milch, Salz, etwas Rohrzucker, das Ei und Mehl gut vermischen. Kügelchen formen und in heißem Öl knusprig und goldbraun frittieren. Dabei darauf achten, dass das Öl nicht zu heiß ist, damit auch das Innere gut garen kann, bevor die Kruste zu dunkel wird.