

„Maandazi“ – In Fett ausgebackene Krapfen

Die kleinen, in fett ausgebackenen Krapfen werden zum Frühstück mit Chai serviert. Mittags oder abends isst man sie als Beilage zu Fisch, Fleisch und Saucen, an Straßenständen sind sie ein beliebter Snack für zwischendurch. Die besondere Note erhalten die kleinen Swahili-Krapfen durch Kardamom und Kokosmilch.

500 g Mehl
250 ml Kokosmilch
250 ml Milch
2 Eier
100 g Zucker
1/2 TL
Kardamom 1 Packung
(Trocken-) Hefe
1 Prise Kurkuma
Öl zum Frittieren

Hefe mit etwas Zucker in einem Glas lauwarmer Milch ansetzen. Anschließend alles außer dem Öl in eine Schüssel geben, ausgiebig mit einem Quirl vermengen und den Teig abgedeckt an einem warmen Platz etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach kurz umrühren. Teig portionsweise entnehmen und auf einer bemehlten Fläche zu etwa handgroßen dünnen Scheiben ausrollen. Mit einem Messer in Viertel schneiden. Die Viertel werden in heißem Öl frittiert, bis sie braun sind. Dabei kontinuierlich die Oberseite mit Öl benetzen (Schaumlöffel).

Ergibt ca. 30 Stück.