



ORF extra

Buñuelos

Zutaten:

(Für 8 Personen)

280 g Mehl, doppelt gesiebt
1 EL Zucker, plus Zucker zum Bestreuen
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
1 großes Ei
125 ml Milch
½ TL im Mörser zerstoßene Anissamen
375 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für das Himbeerpüree

500 g Himbeeren
75 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft (nach Belieben)
1 Spritzer Crème de Cassis (nach Belieben)

Zum Servieren

Vanilleeiscreme
frische Beeren

Zubereitung:

1. Das Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben. In einer zweiten Schüssel das Ei mit Milch und Anispulver schaumig aufschlagen.
2. Eine Mulde in die Mitte des Mehls drücken und nach und nach die Milchmischung mit den Händen einarbeiten, bis ein Teig entsteht. Den Teig 5-10 Minuten auf einer bemehlten Fläche kneten, dann zu etwa 18 Kugeln (à 25 g) formen. Mit einem Küchentuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Himbeeren mit dem Zucker im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Das Püree nach Belieben mit Zitronensaft und Crème de Cassis aromatisieren.

Quelle: **Tacos, Burritos und Co. Mexikanische Küche für zu Hause. Thomasina Miers. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4449-8**

4. Die Teigkugeln einzeln auf einer leicht bemehlten Fläche zu dünnen, 10-15 cm großen Kreisen ausrollen. 5 Minuten ruhen lassen.
5. Das Sonnenblumenöl in einer großen, hohen Pfanne erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn ein Brotwürfel beim Hineingeben brutzelt. Die Teigscheiben nacheinander im heißen Öl frittieren, bis sie aufgehen und von beiden Seiten goldbraun sind, dabei einmal wenden (nicht öfter, sonst werden die Buñuelos pappig). Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch warm mit Zucker bestreuen.
6. Ein bis zwei Buñuelos auf jeden Teller legen. Wenn sie dabei brechen, sieht das noch rustikaler aus. Eine Kugel Eiscreme, einige Beeren und einen großen Löffel Himbeerpüree darauf anrichten und servieren.