

# Mandazi

Krapfen à la Kenia

Mandazi sind ein beliebter Snack in Kenia, Tansania und Uganda. Sie sind an der Swahili-Küste entstanden und gehören zu den bekanntesten Speisen der Swahili-sprechenden Bevölkerung um die großen afrikanischen Seen. Mandazi werden je nach Geschmack und Vorliebe in süße oder pikante Saucen gedippt. Und sie schmecken heiß genauso gut wie kalt.

**TIPP!**

Wenn du mit deinen Mandazi eher in die süße Richtung gehen möchtest, ersetze die Milch im Rezept mit Kokosmilch.



## UND so geht's:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
2. In die Mitte eine Mulde drücken und Eier hineingeben.
3. Nach und nach Wasser (Milch) hinzugeben und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. 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.
5. Fett in einem Topf erhitzen und die Mandazi darin goldbraun backen. Dabei die Krapfen immer wieder wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

## 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

**Guten APPetit!**

[www.missiothek.at](http://www.missiothek.at)