KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Mallorquinische Bunyols

Zubereitungsdauer: 1 h. 15 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 30-35 Stück.

Zutaten

500 g Boniato - Süßkartoffeln
500 g mallorquinische Kartoffeln
400 g Mehl (weißes Dinkel- oder Weizenmehl)
400 ml lauwarmes Wasser
2 St. Bio-Eier
15 g frische Hefe
1 Prise

Zubereitung

Die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und weich kochen, dann die Kartoffeln stampfen und mit Wasser mischen.
Das Mehl hinzufügen, unterrühren und die Hefe (vorher in ein wenig lauwarmen Wasser lösen)
Am Schluß die Eier zufügen und solange mischen bis Sie eine homogene Masse erhalten.

¾ des Topfes mit Pflanzenöl füllen und erhitzen, den Teig formen und ihn und frittieren.
Hände in Wasser tauchen, damit der Teig nicht an der Haut fest klebt. Beim Frittieren vorsicht drehen, damit wir sie nicht zerbrechen.
Wenn Sie leicht braun werden aus dem Öl holen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Auf einen Teller legen und Zucker darüber streuen.

Fertig zum Essen! Guten Appetit!