



Karnevalspfannkuchen

Zutaten (25 Pfannkuchen)

- 200gr altbackenes Brot
- 400ml Milch
- 1 Ei
- 35gr Rosinen*
- 20gr geschälte Mandeln*
- 30 g Zucker Mascobado*
- Cognac/Marsala
- Frittieröl

* Fair Trade Produkt erhältlich in den Weltläden

Zubereitung

Weichen Sie das Brot in einer Schüssel in Milch ein, zerdrücken Sie das Brot gegebenenfalls mit den Händen gut, damit es die gesamte Flüssigkeit aufnimmt.

Die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen, und die Mandeln fein hacken.

Wenn das Brot weich ist, drücken Sie es aus und legen Sie es in eine Schüssel. Das Ei, die gehackten Mandeln und die Rosinen (nachdem sie gut ausgedrückt wurden) hinzufügen.

Fügen Sie dem Teig Cognac oder einen anderen Likör/Aroma in einer gewünschten Menge hinzu.

Zum Schluss wird der Zucker eingearbeitet.

Gut umrühren und dann mit Hilfe von zwei Löffeln Kugeln formen.

Erhitzen Sie das Öl, und wenn es heiß ist, frittieren Sie die Kugeln darin und lassen Sie sie dann auf saugfähigem Papier abtropfen.

Die Pfannkuchen mit braunem Zucker bestreuen.