

Pastissos de Moniato

Pastissos de Moniato

Durchschnitt:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)

Others

Close

Pastís de moniato gehören im Land Valencia zu den typischen Rezepten der Weihnachtsbäckerei. Die *Pastissos*, kleine Teigtaschen - deshalb werden sie im Plural genannt - sind arabischen Ursprungs. Der Zimt- und Batatengeschmack begleitet vom einem Schuss Anislikör aus Cazalla ist ein Fest für die Sinne.

Für:

6

Ingredients:

Für den Teig: 1/2 Glas hochprozentigen Anislikör, 1/2 Glas Olivenöl, 500 g Zucker, 750 g Mehl, 1 Ei. Für die Füllung: 750 g weiße Batate, 250 g Zucker, Zimt.

Elaboration:

Für die Füllung die Bataten mit der Schale kochen. Schälen und das Fruchtfleisch heiß mit dem Zucker und der Prise Zimt zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Für den Teig Anislikör und Öl zusammen in einem Tiegel erhitzen. Vorsichtig damit umgehen, da der Anislikör auf Grund seines hohen Alkoholgehalts flambiert. Einige Sekunden mit einem Deckel zudecken. Sobald ein Teil des Alkohols verdunstet ist und der Zucker sich aufgelöst hat, Mehl hinzugeben. So lange rühren, bis ein Teig entsteht. Insgesamt sollte der Prozess 20 Minuten dauern. Aus dem heißen Teig die Täschchen formen. Teig auf einer glatten, mit Öl bestrichenen Fläche ausrollen und in kleine runde Portionen aufteilen (als Form kann ein Glas verwendet werden). Mit der Batatenpaste füllen und zuklappen. Den Rand mit Hilfe einer Gabel zudrücken. Mit dem geschlagenen Ei bestreichen, damit die Oberfläche nach dem Backen glänzt. Im vorgeheizten Ofen bei 220° C 25 Minuten lang backen.

• Gemeinden:

Bewerten und teilen

Durchschnitt:

Your rating: None Average: 5 (1 vote)



Others

Close

- [Top](#)
- [Back](#)

- [Cookies Richtlinie](#)
- [Rechtlicher Hinweis](#)
- [Contact us](#)
- [Sitemap](#)
- [Newsletter](#)

© Turisme Comunitat Valenciana, 2019. Todos los derechos reservados.