

Rezept Europa: Spanien



Pestiños – Weihnachtliche Tradition aus Andalusien

Weihnachten wird heiß. Und ausgesprochen wohlschmeckend. Dazu duftet es im ganzen Haus nach Orange und Anis, während im Hintergrund Kerzen und Weihnachtsmusik für festliche Stimmung sorgen.

Können Sie es riechen und spüren? Diesen geradezu köstlichen Weihnachtszauber bescheren uns traditionelle Andalusische Pestiños.

Pestiño ist ein süßes Gebäck mit Honig, das in Südspanien vorrangig zu Weihnachten gegessen wird. Beschenken Sie sich mit süßer, spanischer Lebensfreude zum Fest und genießen Sie leckere Pestiños allein oder mit Ihrer Familie.

So wird's gemacht:

Kochen Sie das Lorbeerblatt und den Anis kurz in Wasser auf. Erhitzen Sie jetzt etwas Öl, rösten einige Aniskörner darin und geben dann die Orangenscheiben dazu. Mischen Sie den Weißwein mit den Eiern und dem Mehl und geben anschließend das gefilterte Öl aus der Pfanne und das ebenfalls gefilterte Wasser (Lorbeer-/Anissud) dazu.

Verrühren Sie alles, bis ein feiner Teig entsteht. Rollen Sie diesen aus, schneiden ihn in rechteckige Streifen und falten Sie die Ecken der Rechtecke zur Mitte.

Nun frittieren Sie die Teilchen in viel Olivenöl. Zum Schluss wenden Sie die Pestiños in Honig.

Sie brauchen:

Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Mehl
- 200 ml Weißwein
- 2 Eier
- 500 ml Olivenöl
- frische Orangenscheiben
- Anis
- Lorbeerblatt
- flüssiger Honig

 60 min

 mittel