



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Elefantenoehren – goash-e-feel - Afghanisches Gebäck

Süßspeisen sind in Afghanistan etwas Besonderes. Eine alltägliche Leckerei wäre ein Pudding oder ein süßer Reisbrei. Auch Halva wird gegessen – was man bei uns vom Türken kennt. Richtige Kuchen oder aufwendige Süßigkeiten sind eher Festtagen vorbehalten.

Das Rezept hier hat es allerdings sogar in den Wikipedia Eintrag über Afghanistan geschafft: Goash-e-feel – Elefantenoehren. Goash heisst wohl Ohr. Der Name kommt davon, dass die Teigfladen an einem Ende zusammen-gedrückt werden. Ich würde ja sagen Schleifenartig – aber mit etwas Fantasie erkennt man darin auch ein Ohr. Es handelt sich dabei um frittiertes Gebäck, das dann mit Puderzucker und Kardamom bestäubt am besten noch heiss verzehrt wird.



Da Kardamom eines meiner Lieblingsgewürze ist, bin ich auf das Rezept natürlich sofort angesprungen. Es ist ein denkbar einfaches Rezept. Man muss blos einen Topf zum frittieren haben.

Zutaten ca. 4-6 Portionen

300 g Weizenmehl

2 TL Sojamehl

2 TL Puderzucker plus Extra zum bestäuben

¼ TL Salz

1/8 l Sojamilch

Öl zum Frittieren

Kardamom



xenia's
vegan
punk food



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Alle Zutaten bis auf den Kardamom, den Puderzucker zum Bestäuben und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig ist leicht klebrig!
Etwa 2 Stunden ruhen lassen.
2. Ein etwa Walnuss-großes Stück zu einem Fladen ausrollen und an einem Ende zusammenkneifen.
3. Öl zum Frittieren erhitzen. Die Ohren nacheinander backen.
Mit Puderzucker und Kardamompulver bestreuen.

