

Rezept des Monats

August

Karanjis

1 Rolle Blätterteig

200g Kokosraspel mit 4 EL Kondensmilch anfeuchten

125 g Zucker

1/2 TL Kardamom

1/2 TL Muskat



Pflanzenöl zum Fritieren

In einem Topf mittlerer Größe Kokosraspel und Zucker unter Rühren erhitzen. Abkühlen lassen und mit den Gewürzen vermischen.

Aus dem Blätterteig Kreise mit einem Durchmesser von 7 cm ausstechen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben und zur Hälfte umklappen. Ränder gut andrücken.

Karanjis im heißen Fett portionsweise goldgelb fritieren. Auf Küchekrepp abtropfen lassen.



Viel Erfolg beim Zubereiten!