



Elefantenohren – Goshe Fill (afghanisch)

Zutaten

200 g Mehl
1 Ei
½ P. Vanillezucker
¼ TL Backpulver
etwas Milch
etwas Öl
Staubzucker
gehackte Pistazien
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Mehl, Ei, Vanillezucker, Backpulver, Milch und etwas Öl zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig in gleich große Laibchen portionieren.

Mit Mehl stäuben und entweder in der Nudelmaschine die einzelnen Stücke darin dünn ausrollen (dabei immer die Nudelmaschine mit Mehl bestreuen, sonst verklebt sie), oder mit dem Nudelwalker dünn ausrollen. Von den langen Stücken werden Rechtecke abgeschnitten und in der Mitte zu „Mascherln“ zusammengedrückt.

In heißem Öl frittieren, bis sie knusprig sind. Mit Staubzucker und Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!

Rezept eingereicht von Birgit Prochazka (Diözese Eisenstadt)

