

# KOLUMBIEN

## FRITTIERTE BUNUELOS

Bunuelos ist ein einfacher Hefeteig - unser Rezept widmet sich der süßen Weihnachtsversion aus Bolivien.



### Zutaten für 10 Portionen

350 g	<a href="#">Weissmehl</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Tasse	Wasser
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Wf	<a href="#">Trocken-Germ</a>
1 Pk	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Schuss	<a href="#">Milch</a>
1 TL	<a href="#">Zimt (gemahlen)</a>

## Zubereitung

1. Das Wasser in einem Topf erhitzen und anschließend die Hefe und einen Schuss Milch hinzufügen - gut umrühren!
2. Nun das Mehl, Vanillezucker, Zucker, Zimt und eine Prise Salz in einer eigenen Schüssel gut vermischen und unter ständigem Rühren vorsichtig in die Hefemasse dazugeben! So lange umrühren, bis der Teig dickflüssig ist.
3. Jetzt die Masse 30 Minuten an einen warmen Ort (mit einem Küchentuch zugedeckt) stehen lassen.
4. Nun kann das Öl in einer Pfanne erhitzt werden. Mit einem Schöpflöffel muss der Teig jetzt in das heiße Öl gegeben werden, bis die Buñuelos frittiert sind.
5. Mit einem Tuch oder Papier kurz abtropfen lassen. Wer will kann diese zusätzlich noch mit etwas Staubzucker bestreuen.
6. Fertig sind die leckeren Buñuelos aus Bolivien!

In Kolumbien sind Buñuelos auch mit Käse gefüllt. In Kuba werden sie mit Aniskaramell bedeckt und haben die Form von Achten. In Nicaragua bestehen sie aus Maniokmehl und werden mit Honig übergossen. In Mexiko enthält der Hefeteig ein bisschen Anis, die Buñuelos werden mit einem Sirup aus braunem Zucker, Zimt und Guaven getränkt. In Uruguay wird der Teig sogar mit Meeresalgen vermischt.