

Filhos - Krapfen (Portugal)

Kategorien: Fritöse, Kleingebäck, Weihnachten, Hefeteig, Land

Zutaten für: 20 Stück

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Frischer Kürbis (ersatzweise süßsauer Eingelegter aus dem Glas)
1	Pack.	Trockenhefe
2		Orangen Saft und abgeriebene Schale
20	ml	Portwein
1	Prise	Salz
3	Essl.	Kürbiskernöl (ersatzweise Sonnenblumenöl)
		Fett zum Fritieren
		Puderzucker
		Zimt

Anleitung:

1. Kürbis in Wasser weich kochen (Stücke aus dem Glas abtropfen lassen) und pürieren. Mehl, Kürbispüree, Trockenhefe und die abgeriebene Schale der Orangen in einer Schüssel gut vermischen. Orangensaft, Portwein, Salz und Kürbiskernöl dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu dick ist, können Sie etwas lauwarmes Wasser zufügen. Zudeckt an einem warmen Ort gehen lassen

2. Teig noch einmal kurz durchkneten, dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen. Die einzelnen Stücke noch einmal gehen lassen. Fritierfett erhitzen. Die Teigstücke einzeln mit der Schaumkelle ins heiße Fett gleiten lassen, solange fritieren bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben. Einmal umdrehen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Puderzucker und Zimt mischen und die Filhos bestäuben

Zubereitung: ca. 50 Min. Ruhen: ca. 1 Std.

kJ/kcal p. Stück: 798/190

In Portugal beginnt das Fest schon eine Woche vor dem 24. Dezember mit dem Aufstellen und Schmücken der Weihnachtsbäume. Zur Mitternachtsmesse bringen die Portugiesen landwirtschaftliche Produkte als Geschenk für das Christkind mit und Wen sie vor der Krippe nieder. Dann kommt der Höhepunkt Die Familie und in ländlichen Gegenden auch tue Nachbarn versammeln sich zur "Ceia de Natal", dem großen Abendessen. Man reicht Truthahn Stockfisch und Filhos. Diese knusprig fritierten Kürbiskrapfen webrden oft liebevoll verziert und besonders geformt.