

Coscoroes - Portugal Schmalz-Gebäck

Kategorien: Plätzchen, Land, Portugal

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eigelbe
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter weich
1		Orange Saft davon
		Mehl zum Ausrollen
		Oel - oder Butterschmalz zum Fritieren

FÜR DEN SIRUP

250	Gramm	Zucker
1/2	Stange	Zimt
1		Orange, unbehandelt, Schale davon

Anleitung:

1. Eigelbe verquirlen. Mehl, Salz, Zucker, Butter und Orangensaft zugeben, verruehren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt eine Stunde in den Kuehlschrank legen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsflaeche 1-2 mm duenn ausrollen, kleine Rechtecke von 6-8 cm Laenge und 4 cm Breite ausschneiden oder ausradeln. In jedes Stueck laengs einen Schlitz einschneiden.

3. Das Oel erhitzen, die Teilstuecke darin portionsweise ausbacken. Auf Kuechenpapier abtropfen und abkuehlen lassen.

4. Fuer den Sirup Zucker, Zimt, 1/8 l Wasser und fein abgezogene Schalen-Spaene der Orange aufkochen, 5 Minuten koecheln, dann Schalen und Zimt herausfischen. Sirup abkuehlen lassen, Gebaeck damit bestreichen.

Sofort servieren, denn frisch schmeckt's am besten.

Pro Stueck: 70 kcal / 290 kJ

Portugal: Wer findet den Ring im Kuchen ?

"Ich hab' den Ring gefunden", jubelt die Tante und zieht etwas Glitzerndes aus dem Stueck Koenigskuchen vor sich auf dem Teller. Nichten, Omas, Vettern die ganze Grossfamilie klatscht. Obendrein bekommt die Tante nun - so will es der Brauch - den restlichen Kuchen geschenkt, Dabei ist sie schon laengst satt! An den beiden Feierlagen wurde naemlich viel geschlemmt, in Gemeinschaft schmeckt es den Portugiesen ganz besonders. Waere Tantes Kuchenstueck eine Bohne gewesen, so muesste sie zum naechsten Weihnachtsfest backen.