

Deditos de Queso (*aus Kolumbien*)

250g Mehl,
2EL Zucker,
1TL Backpulver und
1 TL Salz vermischen.
70g Margarine in Stücken dazugeben und mit der Hand verkneten,
so dass sich Krümel bilden. Dann
100ml Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten,
der nicht klebt. Für 30 Minuten kalt stellen.

200g Mozzarisella in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Den Teig rechteckig ca.
2mm dick ausrollen und in ca. 1,5cm breite und 30cm lange
Streifen schneiden. Jeweils einen Mozzarisella-Streifen mit
einem Teigstreifen umwickeln. In heißem Öl einige Minuten frittieren, bis die „Finger“
goldbraun sind. Auf einem Tuch abtropfen lassen und heiß servieren.

Ergibt: ca. 15 Stück
Zubereitungszeit: 20-30 Minuten
Backzeit: 20 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten