

Guava Duff (*aus den Bahamas*)

Teig:

240g Mehl,

60g Zucker

1 TL Backpulver

120ml Öl

und

zusammenmischen.

hinzufügen und etwa 10 Minuten geschmeidig kneten.

Rechteckig und etwa ½cm dick ausrollen.

350g Guaven (*rosa*)

in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Den Teig der Länge nach aufrollen und in Alufolie verpacken.

In einem Dämpftopf (oder einer Erhöhung im Topf)

etwa 1 Stunde dämpfen. Die gedämpfte Rolle auspacken,

in Scheiben schneiden und servieren.

Ergibt: ca. 5 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kochzeit: 1 Stunde