

## ***Malasadas (Aus Portugal)***

**250g Weizenmehl,  
150ml Sojamilch,  
50g Zucker,  
30g Margarine,  
20g Speisestärke  
20g Hefe**

und  
zu einem Hefeteig verkneten.  
Anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 2cm dick ausrollen und mit einem Donutausstecher oder mit Hilfe eines Whiskey Glases und einem Strohhalm Kreise ausstechen. Diese etwa 50 Minuten gehen lassen und dann frittieren

### **Füllung:**

**240ml Sahne  
120g Himbeer Marmelade**

steif schlagen und  
vorsichtig unterheben. 2 Stunden kalt  
stellen und die fertigen Malasadas damit  
füllen

***Zubereitungszeit: Ca. 50min.***

***Ergibt: 12 Stück***

***Teigruhe: 1 Stunde***

***Frittieren: 180° C ca. 5min.***