

Gâteaux Patates (Aus Mauritius)

Füllung:

50g geraspelte Kokosnuss

50g Rohrzucker

Vanille Aroma

mit

und

mischen und in einer Pfanne karamellisieren

500g Süßkartoffeln

schälen, klein schneiden und weich kochen.

Dann zu einem Muß verarbeiten und abkühlen lassen. Anschließend mit

250g Weizenmehl

zu einem Teig verarbeiten und ausrollen.

Kreise von 8cm Durchmesser ausstechen und 1TL der Füllung in die Mitte geben. Zusammenfalten und die Enden mit einer Gabel gut zusammendrücken. Etwa 5 Minuten goldbraun frittieren.

Ergibt: 22 Stück

Zubereitungszeit: Ca 30 Minuten

Fritierzeit: Ca 5 Minuten pro Stück