RECIPE

# Mandazi (Mini-Donuts) mit nutella®

Leicht | 30 min

## ZUTATEN

### FÜR 4 PORTIONEN

150 ml Kokosmilch

250 g Mehl

3 TL Backpulver

½ TL Kardamom, gemahlen

3 El Zucker

½ TL Salz

40 g nutella®

2 l Fett zum frittieren

Zum Garnieren Puderzucker

**Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g Nutella® pro Person aus!**

# ZUBEREITUNG

**1**

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Kardamom in der Schüssel einer Küchenmaschine mischen. Dann die Kokosmilch hinzufügen und mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

**2**

In der Zwischenzeit das Öl in einer tiefen Pfanne oder einem breiten Topf auf ca. 160°C erhitzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen und dann mit einem Pizzaroller in mundgerechte Stücke schneiden.

**3**

Anschließend die einzelnen Teigstücke nach und nach für ca. 3 Minuten goldbraun frittieren. Zwischendurch mit einer Schaumkelle wenden. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen.

**4**

Portionsweise 1-2 Handvoll der Mandazi auf einem Teller oder in einer Papiertüte servieren und nach Belieben mit Puderzucker und nutella® garnieren.

## Hat‘s geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept