

# Südamerikanische Spezialitäten



## Avocadoaufstrich

- 2 reife Avokados
- 1 Zwiebel (nicht zu groß)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 EL Joghurt
- 2 EL Rahm
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Avokados in 2 Hälften schneiden, das Fruchtfleisch aus der Schale schaben, mit einer Gabel zerdrücken und mit klein geschnittener Zwiebel sowie Knoblauch und den übrigen Zutaten vermischen. Zum Schluss würzen.

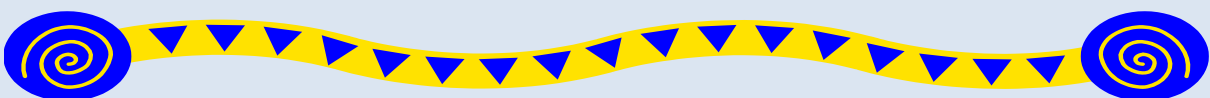
Anm.: Wenn man den Kern in den fertigen Aufstrich legt, bleibt er länger grün.



## Aji

- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1-2 scharfe Chilis

Alles klein schneiden und mixen.  
Als Aufstrich oder zum Grillfleisch



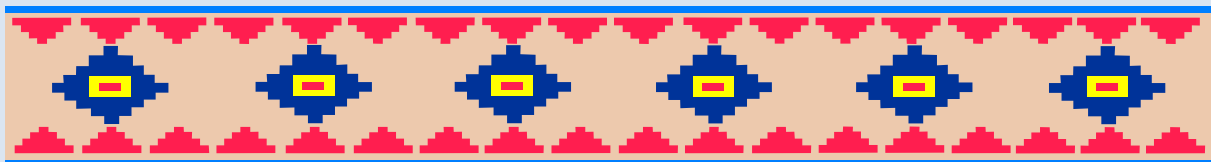


## Cuñape – Käsebrod

1 kg geriebener Käse  
800 g almidon de yucca (Yuccastärke)  
3 Eier  
etwas Salz  
Milch

Alles zusammenmischen. Teig eher trocken lassen (nicht zu viel Milch!!).

Kleine Bällchen formen und an der Unterseite mit dem Daumen leicht eindrücken. Auf ein Blech legen und bei ca. 180 Grad backen, bis sie goldbraun sind.

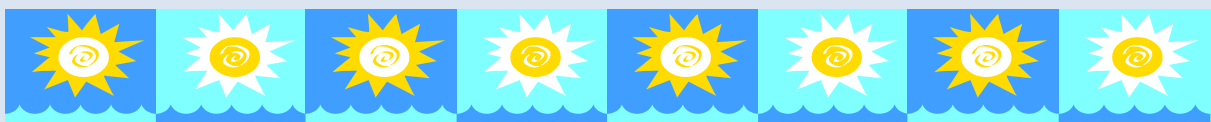


## Pan de arroz – Reisbrod

1 kg Yucca  
500 g Reismehl  
4 EL Butter oder  
Margarine  
300 ml Milch  
Salz  
Zucker  
Kochwasser



Yucca kochen. Kochwasser aufheben. Yucca mit Gabel zu Püree zerdrücken. Butter zerlassen und mit restlichen Zutaten mit dem Yucca-Püree vermischen. Masse soll recht feucht sein. Ca. 8 Stunden ziehen lassen. Mit Löffel kleine Häufchen machen, auf ein Blech setzen und leicht flach drücken. Bei 180 Grad backen.





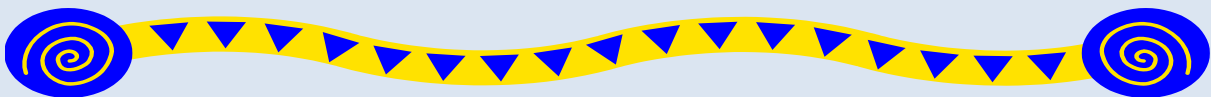
Empanadas de queso - Käsetaschen

## Empanadas – Teigtaschen

- 3 Tassen Mehl
- 6 EL Zucker
- 3 Dotter
- 4 EL Butter oder Margarine
- 3 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 Tasse Milch

Füllung: geriebener Käse mit Eiklar (ein bisschen schlagen)

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen (wenn zu weich, dann noch Mehl dazugeben), ausrollen und größere Kreise ausstechen. In die Mitte ein Häufchen von dem Käse geben, die Kreise zusammenschlagen und die Ränder fest zusammendrücken. Diese zusammendrehen oder mit einer Gabel verzieren. Auf ein Blech legen, mit Eiklar bestreichen und bei ca. 180 Grad backen.



## Alfajores

- 250 g Maizena oder Maismehl
- 200 g Weizenmehl
- ½ TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 3 Dotter
- 1 EL Cognac oder Rum
- 1 P. Vanillezucker
- Abgeriebene Zitronenschale



Einen Knetteig herstellen, ca. 30 Min. rasten lassen, dann nicht zu dünn ausrollen und runde Kreise ausstechen. Diese auf ein Blech legen und backen, bis sie noch hellgelb sind (nicht braun!!). Nach dem Auskühlen ein Keks auf der Unterseite mit Karamellcreme bestreichen, ein zweites Keks ebenfalls mit der Unterseite daraufkleben, den Rand auch mit der Creme bestreichen und diesen durch Kokosflocken rollen.



## Kokoskuchen



6 EL Pflanzenöl  
4 TL Backpulver  
250 ml Wasser  
165 g Zucker  
200 g Mehl  
1 P. Vanillezucker  
60 g Kokosraspeln

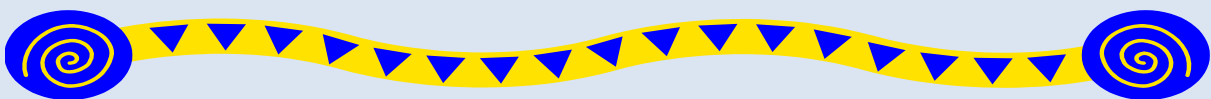
Alle Zutaten zu einem Teig mixen, bei ca. 180 Grad backen (ca. ½ Blech).



## Bananenchips - Kochbananen

Kochbananen  
Öl  
Salz

Kochbananen in dünne Scheiben schneiden, in heißem Öl frittieren, abtropfen lassen und salzen.



# Guten Appetit!

Cornelia & Gerti Feichtinger

März 2017