



## "Fernsehgarten on Tour"- Fuerteventura - 16.04. 2017

### Spanische Osterbackwaren von Armin Roßmeier

Alle Rezepte für 4 Personen

#### Flores de pascua - Rosenküchle

320 g Mehl  
4 Eier (L)  
3 EL fein geriebene Mandeln  
¼ l Milch (3,5 %)  
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Msp. Anis  
Öl bzw. Butterschmalz zum Ausbacken  
Puderzucker zum Bestäuben



#### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Ausbackteig gut verrühren und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Öl bzw. Butterschmalz erhitzen (bei knapp 180° C), Rosenküchle-Formeisen ca. 5 - 8 Minuten ins heiße Fett geben, kurz abtropfen lassen, in den Backteig eintauchen, sofort ins heiße Fett geben und die "Flores de Pascua" goldgelb ausbacken. Küchle vom Eisen nehmen, auf Küchenkrepp legen und mit Puderzucker abpudern.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten (ohne Ruhezeit)



## **Mona de Pascua - Osterzopf mit Eiern**

500 g Mehl  
2 Eier (L)  
1 Päckchen frische Hefe  
1 TL Trockenhefe  
100 g gehackte Mandeln  
150 ml Mandelmilch  
2 EL Zucker  
80 g Butter  
Mark einer Vanilleschote  
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone  
1 Msp. Salz  
2 gefärbte 7 Minuten gekochte Eier



Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Milch  
1 EL Sahne

Nach dem Backen:

2 EL Palmsirup (Rüben-/Ahornsirup)  
2 EL Palmzucker (grober brauner Zucker)

### **Zubereitung:**

Mehl auf Backbrett sieben, Mulde mittig herstellen, Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen, die Hälfte der lauwarmen Milch (nicht über 40° C) darüber geben und mit der Hand einen weichen Teig in der Mulde rühren, mit Mehl bestäuben und abdecken.

Ist der Teigansatz (Dampferl) doppelt so groß aufgegangen, alle restlichen Zutaten dazugeben und einen glatten Teig daraus kneten. Diesen wiederum erneut auf das Doppelte aufgehen lassen und wiederum kräftig durchkneten. Aus dem Teig 3 Stränge herstellen und diese flechten, mit der Mischung aus Eigelb, Milch und Sahne abstreichen und die gefärbten Eier eindrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erneut zugedeckt gut aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C den Zopf ca. 25 - 30 Minuten goldgelb ausbacken. Sofort mit Palmsirup abglänzen und mit Palmzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten (ohne Geh- und Backzeit)



## Torrijas - Arme Ritter

1 altbackenes Baguette  
5 Eier (L)  
½ l Milch  
Schale von 1 unbehandelter Zitrone und Orange  
Mark einer Vanilleschote  
1 Msp. Ingwerpulver  
Olivenöl zum Braten  
Zimtzucker zum Bestreuen



### Zubereitung:

Baguette in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden. Eier, Milch, Zitronen- und Orangenabrieb sowie Vanillemark und Ingwerpulver gut verquirlen. Brotscheiben darin einlegen, nach kurzer Zeit wenden und in heißem Olivenöl beidseitig goldgelb braten, auf Küchenkrepp kurz legen und mit Zimtzucker bestreuen.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten**