

# Weihnachten Rezepte

## Truchas de Navidad (Teigtaschen mit Süßkartoffeln)

Gattung: Fritieren, Spanien, Weihnachten, Backen

---

		Teig	
500 g	Mehl	1	Teel. Zucker
125 g	Schmalz	1	Prise Salz
1	Eigelb	1/4	Liter Weißwein
		Füllung	
500 g	gelbe Süßkartoffeln	1	Prise Anispulver
75 g	gemahlene Mandeln		Mehl für die Arbeitsfläche
1	Prise Zimt		Ei zum Bestreichen
2	Zucker	Ö	Liter zum Fritieren
	abgeriebene Schale von 1/2 - Zitrone		Puderzucker zum Bestreuen

---

Aus Mehl, Schmalz, Eigelb, Zucker, Salz und Wein einen Teig kneten. Dabei soviel Wasser zugeben, dass der Teig geschmeidig wird. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung die Süßkartoffeln schälen und kochen, anschließend abgießen und etwas auskühlen lassen. Dann durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem Glas Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils 1 TL der Füllung setzen und Teigkreise über der Füllung einmal zusammenklappen. Ränder mit Ei bestreichen und mit einer Gabel fest zusammendrücken. Das Öl in einer Pfanne oder Friteuse (175°) erhitzen und die "truchas" Portionsweise goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.