

Willkommen im KM-Kochklub

Ich habe euch Mandazi (ausgesprochen **Mandasi**), ein leckeres Rezept aus Kenia, mitgebracht.

Willi Corsten hat aus dem Rezept ein Gedicht gemacht - so kannst du es dir noch viel besser merken.



Mandazi

Zu Mandazi brauchen wir sechserlei:
2 Tassen Mehl, Backpulver, ein Ei,
drei Löffel Zucker,
eine halbe Tasse Milch,
Öl zum Braten
für manch süßen Knilch.

Backpulver, Mehl und Zucker
gut vermischt,
werden in der Schüssel angericht'.
Dann drückt man nach alter Sitte,
eine Mulde in der Mehlmischung Mitte.
Darin verrührt man das Ei jetzt im Nu,
nach und nach
kommt die Milch nun hinzu.

Gut geknetet soll rasten
der Teig sodann,
ein Viertelstündchen,
dass er ausspannen kann,
sanft zugedeckt
mit einem feuchten Tuch.
So steht's geschrieben
in dem schlaun Buch.

Kleine Fladen formen wir dann daraus,
die backen in Öl wir goldbraun heraus.
Abgekühlt und gründlich abgetropft,
und dann - ruckzuck - in den Mund gestopft!

