

Backen von Maniokfladen

Zutaten:

- 500 g Maniokmehl (erhältlich in Läden mit asiatischen Lebensmitteln, mögliche Aufschriften sind: „Cassava“ oder „Manioca“)
- 500 g Weizenmehl
- ca. 500 ml Wasser
- Pflanzenöl (zum Braten)
- Marmelade oder andere Brotaufstriche

Außerdem wird benötigt:

- Schüssel
- Waage oder Messbecher
- Bratpfanne
- Bratenwender
- Kochgelegenheit

Zubereitung:

Mehl und Maniokmehl werden vermischt. Dann wird Wasser hinzugegeben; bei der Zugabe des Wassers vorsichtig verfahren. Der entstehende Teig wird geknetet, bis er fest und gut formbar ist. (Sollte der Teig zu trocken sein, vorsichtig Wasser hinzufügen.)

Der Teig wird zu kleinen Kugeln geformt (ca. 3–4 cm im Durchmesser). Diese können die Kinder auf dem sauberen Tisch mit der Handfläche zu kleinen Fladen klopfen. (Man kann natürlich auch Nudelhölzer benutzen, aber es geht auch sehr gut mit der Hand).

Die Fladen werden in heißem Öl auf beiden Seiten gebraten, bis sie goldbraun sind, und noch warm mit Marmelade oder einem anderen Brotaufstrich gegessen.