



## MOFO MENAKELY MIARAKA AMIN'NY GILASY PISTACHIO SY LITCHI (Madagassische Teigkringel mit Litschi- und Pistazieneis)

👤 Masika sipa

📁 Madagassische Rezepte

Mofo menakely bedeutet übersetzt "kleines rotes Brot" - gemeint ist die madagassische Variante des Donuts. Das süße Gebäck kann man auf der Straße überall an kleinen Ständen kaufen. Es wird als schnelles Frühstück oder kleiner Snack zwischendurch verzehrt. Unsere Mofo menakely genießen wir zu Litschi- und Pistazieneis. Litschis kommen zwar ursprünglich aus Malaysia, sind aber bereits mit den ersten Einwohner Madagaskars auf die Tropeninsel gebracht worden. Seitdem werden sie dort sehr erfolgreich kultiviert. Die Haupterntezeit für Litschis auf Madagaskar sind Dezember und Januar.

### Zutaten für 15 Mofo menakely:

- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 40 g Zucker
- 200 ml Wasser
- 1 Ei
- Öl zum Frittieren



Für das Litschi-Eis:

- 300 g Litschis (oder 1 Dose)
- 150 g Joghurt
- 100 g Sahne
- 40 g Zucker

Für das Pistazieneis:

- 100 g geröstete Pistazien
- 50 g geröstete, gesalzene Pistazien
- 5 g Johannisbrotkernmehl
- 25 g Inulin
- 400 g Milch



- 100 g Sahne
- 120 g Zucker

So geht's:

Das Eis zuerst vorbereiten. Für das Pistazieneis die Pistazien mit einem Mixer zerkleinern. Milch, Sahne und Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und direkt vom Herd ziehen. Inulin, Johannisbrotkernmehl und gemahlene Pistazien untermischen. Mit dem Stabmixer durch die Masse gehen, bis sie deutlich eindickt. Abkühlen lassen. In die Eismaschine füllen und gut eine Stunde laufen lassen. In einer Form einfrieren. Für das Litschi-Eis die Litschis schälen und entkernen. Alternativ die Flüssigkeit der Dosenlitschis abgießen. Litschis mit dem Stabmixer zerkleinern. Joghurt, Sahne und Zucker kurz aufkochen, vom Herd ziehen und die Litschis unterheben. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Aus Weizenmehl, Vanillezucker, Backpulver, Wasser, Ei und Zucker einen relativ flüssigen Teig anrühren. Mit dem Rührgerät so lange rühren, bis keine Klümpchen mehr im Teig zu sehen sind. Das Öl in einem hohen Topf auf 165°C erhitzen. Nun gibt es zwei Varianten, die Mofo menakely herzustellen. Die einfache Variante ist es, sich eine [Donut-Kelle](#) zuzulegen. Die Kelle muss man eine Minute vor der Nutzung schon im heißen Öl stehen lassen. Dann lässt man ein paar Tropfen heißes Öl in der Kelle, bevor man den Teig eingießt. Erst dadurch löst sich der Teig nach einem Moment von der Kelle und schwimmt an die Oberfläche des Öls. Kurz warten, dann direkt mit einem Holzstäbchen wenden. Auf Madagaskar hat nicht jeder so eine Kelle, so dass man alternativ auch einfach Ringe mit dem Teig direkt ins Öl spritzen kann. Die werden meist etwas weniger rund, dafür sehr authentisch.

Mofo menakely noch warm zum Eis servieren. Guten Appetit!